



YTHIA KYMURAIGUL

சிறந்த ஆயுள்வேத பண்டிதனாக,
உபயோகித்த வரும்
அனுபோகத்துடன் கிடைந்த

வையித்திய

கை முறைகள் .

முதற்பாகம் .

இஃது.

சேழுமனைவை,

தல்லண்ணபரிதேசி

அவர்களனுக்கிரகத்தின்படி
சீருமனைவர்

முனிசாமிமுதலியாரால்

எழுதி முடிவுபெற்றது.

கோளப்பஞ்சேரி,

செல்லப்பமுதலியா

ரவர்களால்.

ப. குப்புசாமிமுதலியாரது,

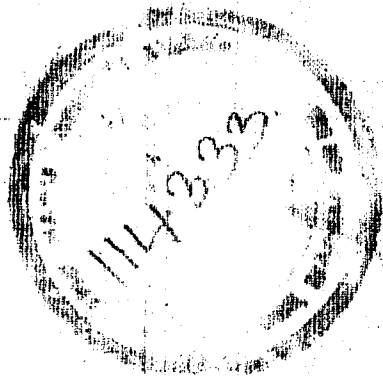
MADRAS.

PRINTED AT THE 'PHONOGRAPH' PRESS,
High Road Choolay.

1895.

Registered Copy Right.

LP
N-45



1935
615. [17]



வேலாயுதம் | ஸ்ரீ.

மு க வு ள ர

சாகரம்குழந்து கண்ணகன் றெளிரும் தீப்பூமண்டலத்
தில் கண்மெல்லாம் வல்லமுத்தர்களாகிய திணைச் சித்தர்
களால் திருவாய்மலர்க்குளிய பெண்ணிசைத் வயித்திய சான்
திரமென்னும் ஆயுருவேதத்தை ஆப்பெடுத்திபுணர்க்களாகிய
பண்டிதர் நாமணிகள் கையாழ்வந்த மெய்யானமுறைகள் அள
விரந்துள்ளதாயின் அவற்றுள் பெய்மால் கடைத்தமட்டில் சே
கரித்த ஸ்ரீமறைகளை சேழுமணவை கல்லண்ணபரிதேசியாரவ
ர்கள் ஸ்ரீநிலையில் பரிசேசித்து ஷேபா சுவர்கள் மருகரும்
மாஞ்சுக்கருமாகிய ம-ந-ந-ஸ்ரீ, சிறுமணலூர் முனிசாயிமுதலிபா
ரால் அணியணியாகக் கலையிடுத்து கத்தபாடமாயும் யாவரும்
யெளிதி லுணரும்படியாயும் தமது புத்திக் கெட்டிய சாறமாக
யெழிதி நிறைவேரி (வயித்தியகைமுறைகள்) பெய்மால் பெ
யசமைந்துள்ள இன்னுலை ம-ந-ந-ஸ்ரீ, செல்லப்பமுத
லியாரவர்களால் சகலருக்கும் உபபேசகமாகும்பொருட்டு உய
ர்க்கத் கடிதத்திலுச்சிட்டு கலிக்காபயிண்டாகவும் செய்து விற்
பனை செய்து வருவதன்னியில் இன்னுலை யாதாமொருவரும் தம
தஷே, பரவின்றி யெந்த பாவையிலுமாவது சொற்களையும் மு
றைகளையும் ஸ்ரீநிலைநுவத ஸ்வகிருத்திலும் அச்சிடக்கூடா
தபடிக்கு கனம்மொருந்திய கெவனர்மெண்டு கட்டப்படி ரிதி
ஸ்தர் காப்பிரயிட் செய்திருக்கிறது.

1 - புத்தகம் விலை	0	8	0
வி - 9 - சார்க்கு	0	3	0

10 - புத்தகம் ஒரே டடா வயில்லாங்கிறல்

1 - புத்தகம் கமிஷன் கொடுக்கப்படும்

விவரபாசிகட் துதகுந்த லாபங்கொடுக்கப்படும்.

கடவுள் துணை.

விளம்பரம்.

இதனால் சகலமானவர்க்கும் தெரிவிப்பது யா
தெனில், இவ்வயித்திய கைமுறைகள் யென்னும்
கைகண்ட சாஸ்திரமும், வேதநாயகம்பிள்ளை வர்க
ளாலியற்றிய பெண்மதிமலை, சர்வசமையகிந்தனை
பதினெண்சித்தர்கள் வயித்திய பெருங்கோர்வைமு
தலியதும், புஷ்பரதசெட்டிபுத்தகம் நாவலுப்புத்
தகம் முதலிய, தமிழ் தெலுங்கு பலவித நூதனபுத்
தகங்களும், அடியில் கையொப்பமிட்ட யென்பேரு
க்கெழுதி பெற்றுக்கொள்ளலாம்.

பூப்படிக்கு

செல்லப்பமுதலியார்.

54 - வது-பிரம்பர், நம்மாள்வார் சித்தி

பெத்துநாயக்கன் டை

மதராஸ்.

1895.



கடவுள் துணை.

சிரந்த ஆபுள்வேத பன்டிதர்களால்

உபயோகித்துவரு மவற்றக்கிணங்கிய

வயித்திய

கைமுறைகள்.

தெமொற்றுதி.

துய்யபொன்மகள் தொட்டுமுகிமுமால்

வயமேழும் உருத்திகடியமால்

செய்யபாதம் சிரம்படப்போற்றியே

கைமுறைத்தொழித் கரணிக்கோதுவாம்.

காப்பு.

பரிதிமதியானபா வெளியேனப்பு

பஞ்சமுகமாகிளிற வெளியேனாப்பு

சுருதியமும்முர்த்தி பாதங்காப்பு

சுனைவளர்சிவகாமி கமலங்காப்பு

அரியபலகைபுதலும் வானிகாப்பு

சூரியமுகனன்கோடு முருகனாப்பு

தூரியகிலைகட்டின சித்தாப்பு

தொல்லுலகில்நா, ரக்க பாதங்காப்பு.

பாதமேகாப்பாக பர சித்தவாழ்த்தி

பாரிலுள்ளவானிடா துப் பழயகண்ம

தோதகத்தால் வரும்பிணிகள் திரட்டு

தொண்டியொன் நிலலாமல் திரைகனக்கி

பேதமற்றுத் தாம் என் செய்துக்கொள்ள
 டெரியோர்கள் அருநுந்து பேசும்போலக்
 சாதமாம் கைமுறைகள் யாவும்கொடுத்து
 ச: தித்த யின்னானின் சார்புகேளே.

2

சார்பாகக் கண்மகாண் டத்தின்வாறு
 கலபிணி வருங்குரிகள் சாந்திப்பின்னே
 நேர்பாட மாத்திரையின் வகுப்பினோடு
 நிலைபாடு வட்டிலெ செந்துரங்கள்
 கார்போன்ற யெண்ணெய்கை தயிலத்தோடு
 கைகண்ட குரானங்கள் இருதபாகம்
 நீர்போன்ற வியாழவல் லாதிபாகம்
 நிலையாகக் கைமுறை நிகழ்த்துவோமே.

3

நிலையான யின்னானின் கந்த வாலே
 நிலந்திலுள் மானிடர்கள் பிழைக்கவேண்டி
 மலையான நோய்களெலாம் அனுப்போல்கை
 மாணுக்கள் கையாண்ட மருந்தின்மார்க்கம்
 நிலைபோற்ற அனுபோக வயித்தியந்தான்
 சொன்னமொழி தப்பாது இரண்டொண்டம்
 தலையான அன்னாலைப் பார்த்தபேர்கள்
 தாரணியில் யென்குருவிற் குருவாவாறே.

4

குருவருளால் பால்வயித் திபுதானென்று
 கூடினேன் மக்களது குறைகள்மீங்க
 பருவ்மதி வடிவியின் வயித்தியசிட்கா
 பகர்ந்திட்டேன் வெகுசுருகு பண்டிதற்காய்
 அரண்கிரி வள்ளல் அடிமுறை
 துறையிற் சிலவே சரம் கச்செய்தே.
 செருமைகவி கீங்கிவெளி வந்தனவர்
 சோடபர்வ அம்மாட் கிளமடனேனே.

5

விளம்பிடதோர் கித்தகவி தோடா தோடி
 கிச்சித்தி பாட்டுகேளே வனம்முறை.

வளம்பொருந்தும் சொற்புகள் விழங்குகிம்மாம்
 வளமான களவரியும் வரி உதலும்
 இளம்பிறைசேர் விழிததே ருதுதால்தான்சொம்
 யெண்ணரி: பன்னுல்குழித்திப்பின்னா
 அளவிரத்த கித்தர்களுல் ஆய்வேதம்
 ஆய்க்கெடுத்துக் கைமுறைபா யருளினேனே.

6

அருளினே னென்றதிலும் பெரியோல்ல
 அதுக்கிரகம் முதியோராம் பெற்றோ ல்ல
 இளமையே பலதாலும் கற்றோன்ல்ல
 யிணக்கமறித் தொழுகுகெறி யுற்ற மல்ல
 சிறுவருக்கும் சிறுவன்சிறு பன்னுருற்ற
 சிறுவன்முனிசாபின் சிற்றரிவினவே
 கு வருக்கு நோய்கச் செய்தயின்னா
 ற்றமதை மன்னிப்பர் குலத்தினோரே.

7

குலமென்றால் சாதியிலே உயர்க்தோனல்ல
 குலவொன்றற் கான்றிரிபும் விலையினை
 பலமென்றால் சதுரங்க சேனையல்ல
 பரதேசி யென்றதாம் நியாகியல்ல
 நலமென்றால் இங்கிரிபொருதல்ல
 நானென்றால் கருவியுடர் யாதிகையல்ல
 தலமென்றால் தெய்வநதி கோதிலல்ல
 னனைத்தான்: கண்டுகொ தரிசிப்பாரே.

8

பாசண்ட யோழாய் கின்றதோதி
 பற்றற்ற நாதர்கள் கண்டதோதி
 பேரண்ட சிறுவிட்டி லவ்ஞர்: தோதி
 மின்கலையா கிடக்கைய் டுட்கும்தோதி
 சோட்டத் திருகடனஞ் செய்புஞ்சோதி
 சகலவுயிர் தந்ததாமா ரிஞ்சோதி
 நீரண்ட பிண்டபட்டும் நிலைத்ததோதி
 கீங்காத தான்கீற்று கீயேயாரே.

9

வயித்திய கைமுறைகள்.

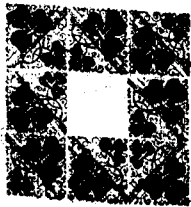
பார்ப்பதற்கு நாதாச்சாரி இருபைவேணும்
புலுவின் விட்குறை பஸ்கவேணும்
நீற்பதற்கு மனத்தாளே நிலைக்கவேணும்
நின்றாலும் சாதிக்குத் திராமவேணும்
உற்பத்தற்குப் பக்குவமே தடுக்கவேணும்
பூமியிலே மாண்டவர்போல் பொருமைவேணும்
காம்பதற்கும் செய்வுயிற்கும் கருணைவேணும்
கைமுறையின் தொழிலேகா ரணங்களாமே.

10

வயித்திய கைமுறைகளினது

பா யி ர ம்

மு ற் றி ற்று.



முதலாவுது

ச ர க் கு க னி ன் ச த்தி வ கை
ஸ கு ப் டு

கன்மத்தால்வந்தபிணி நீக்கவேண்டி
கருவறித்தபண்டிதரே கழகக்கேள்
வன்மமென்னசாக்குவதை குடனங்கனயத்து
வனமானசுத்திசெய்து வழங்கினோர்து
தன்மயினிவேறுண்டோ ன்னிமீ
தாக்கானசொர்க்கபதி தீர்ந்திடாதோ
உன்மதமாய்முறைபுகி புதலும்பேற்கு
ஒருக்காலமோட்சமில்லை யுணர்பாரே.

நாலை விசுவாசிக்கும் புத்திமான்களுக்குக் கூறுவ
துயிற்றெனில், இதில் அடங்கிய அவிழ்த பாகங்களில் யா
தொன்றையும்கையாட விரும்பும்போது அம்முறைக்குவிவ
ண்டிய திணுகையாதோ அதை பிங்கனம் வரைந்துநிபழ
சுத்திசெய்து (அகாவது) தற்குணங்களை நீக்கி உபயோகித்
தலே புத்திமடல் களுக்கழகாம் மற்றப்படி கடைபிணிந்து
வாங்கிய வண்ணம் புடங்கள் அவாத்தல் கூட்டல் கட்டல்
முதலானமரக்கங்களைக் கையாடி பிரகடனஞ்சு உப
யோகித்தால் வினைக்கிடாகிய வியாதி யானது ஒன்றைவிட
பெரிசு அடிகரிப்பதுடன் ஜீவயிம்சை மேற்படுமாதலால்
முதலாவுது சரக்கு சுத்தி பிரம் கூறவாரிற்று இதனால்
ஒவ்வொருசரக்கையும் சுத்திசெய்துக்கொண்டு பிறகு அவி
ழ்தங்களுக்கு உபயோகப்படுத்தவும்.

விக்கசுத்தி—விக்கசு ஒருகட்டியாக வந்தி தேனில் ஒரு
நாள்நாள் முலைப்பாவில் ஒருநாள் ஊறிப் பழான்
பெரித்துபெறுகின்றபழம்முழுமுகுப்பை மணிர
சமுழம் முலையாக வந்தி கலந்துகொண்டு
அடுப்பின்பேரில்செடிவைத்து அதில் நெய்யை
ததைவத்து புனையாமல் சுருக்குக்கட்டிக்கவும் ச
த்தியாம் இதற்குவிக்கக் கட்டென்றும்பெயர்.

வைத்தியக் கருவறைகள்.

வீரகந்தி—வீரத்தை ஒருபிளரில் (கவ) விரானிடை கற்
 " பூம்போட்டுலெய்கி சட்டியில் ஊத்தி அடுப்பிலேத்
 " தி ஹை வீரத்தை தாலாந்திரமாகக்கட்டி யெடுத்த
 " ஊக் கொள்ளவும்சுத்தி.

மீனகந்தி—பூத்தை றெற்றிலை மீளாகுகிஷயமிட்டு அதில்
 " கிழிக்கட்டி மூரறுகள் ஊறவைத்து யெடுத்துக்
 " கொள்ளவும்சுத்தி.

முதாச்சிங்கு—முதாச்சிங்கியை வெள்ளாட்டு கோமயத்தில்
 " ஒருநாழிகை கொதிக்கவைத்து யெடுத்துக்கொள்
 " ளவும்.

கேவரிகந்தி—வெள்ளை கவுரியைகொண்வேந்துபசும்பால்
 " அல்லது சாணிப்பால் கண்ணம்பூரீர் மிளகு கிஷா
 " யம்இன்னனில் யெதிலாவது தொலாந்திரமாகக்
 " கட்டி யெரித்தெடுத்துக் கொள்ளவும் பூரூபன்
 " நிப்பாவில் கிளிக்கட்டி அவித்துயெடுத்துக் கொள்
 " ளவும் சுத்தியாச்சு.

மனோசிகந்தி—மனோசிலையை காடியில் கிளிக் கட்டியெ
 " தெத்துக்கொள்ளவும் வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில்
 " தொலாந்திரம்கட்டி யெரித் தெடுத்துக் கொள்ள
 " சுத்தி.

ராம்கந்தி—ரூதத்தை அருக்கன்பாலில் ஒருநாள் நேரி செந்
 " தத்தாள் கொட்டை சேக்கராயிதுகளில் அரைத்தெ
 " டுக்கவும்.

வங்ககந்தி—வங்கத்தை மிளுப்பாலெண்ணெயிலாகிலும் தெ
 " ங்காயெண்ணெயிலாகிலும் பவுச்சாரதாள் தாவி அ
 " தில் (எ தா) உருகியாய்க்கவும் அல்லது மேர்
 " காடி கோமயமூரம் இரகனிலும் உருகி
 " யக்கலாம் இப்படியாகுகதையும் சுத்தியாக
 " கொள்ளலாம்.

கருவங்ககந்தி—கருவங்கத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில்
 " பிரண்டை-வேர் அறைத்துப் போட்டு எல்லெண்ணெயில்

வைத்தியக் கருவறைகள்.

" விட்டு கலக்குக்கொண்டு அதில் பத்து தாம் உருக்
 " கிசாய்க்கவும்சுத்தியாம்.

நாககந்தி—நாகத்தை ஆட்டுமேய்கொண்வேந்து உருக்கி
 " கிறுநீர்பழம் கூட்டு காரம் கலக்கன்னமிட்டு கலக்
 " கி வைத்துக்கொண்டு அதில்காகத்தை பத்ததாம்
 " உருக்கிசாய்க்கவும் சுத்தியாம்.

கல்லிகந்தி—கல்லையை கழுந்த மூத்திரத்தில் மூன்றுநாள்
 " கை ஊறினபின் கழுவி யெடுத்துக்கொள்ளவும்
 " சுத்தியாம்.

சிலாகந்தி—சிலாசத்தை பழாசத்தில் பாட்டு கொதிப்
 " பித்துமெடுத்து யெருட்டிப்பாலில் மூன்றுநாழிகை
 " ஊறியபின் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும் அல்லது
 " அல்லிப்பூசத்தில் ஊறியும் யெடுக்கலாம் ஆகின்
 " பாலில் தொலாந்திரம்கட்டி யெரித்தும் யெடுத்துக்
 " கொள்ளலாம்.

கேருப்புகைகந்தி—கேருப்புகையை பயறுபேய்ச்சே
 " ய்துகிழிக்கட்டி குமபிசாரில் (கவ) முப்பதுநாழிகை
 " ஊறி யெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

நீள்கந்தி—பசும்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறி பெருக்கி
 " கொள்ளவும் சுத்தியாம்.

படிபூம்கந்தி—யெருமைசாணத்தில் கிழிக்கட்டி வைத்து
 " யெடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லது கிறுநீரில் மூன்று
 " நாள் ஊறவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

வெண்காரம்கந்தி—வெண்காரம் பெரித்துக் கொள்ளவே
 " ஊறாமால் காடியிலாவது பழாசத்திலாவது அறை
 " ததுபிலைதட்டி உலர்த்தியெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முத்தாசிகந்தி—பனங்கள் ஒரு படிநாடில் கிழிக்கட்டி யெரித்
 " துயெடுத்துக் கொள்ளவும்
 " பாலுத்தங்கந்தி—கனிககட்டி யுலர்கள் மூத்திரத்தில்
 " யேழுநாள் ஊறினபின் பசும்பாலில் இரண்டுநாள்
 " ஊறவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

வைத்திய கைமுறைகள்.

துருசுத்தி—தயிரிசாலரைத்து அடைபட்டி ஓடுகாயவைத்து
 " அதில் பிரட்டி யெடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லது
 " தயிரில் ஒருஜாமம் ஊறியெடுக்கவும்.
 மடல்துத்தம்சுத்தி—வெண்ணை அல்லது தயிர் கற்றாழை சா
 " றறில் ஊறவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 பச்சைதுருசுத்தி—பசும்கோமியத்தில் யெரித்துக்கழுவி உ
 " ர்த்தியெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 பவம்பிதுருசுத்தி—பசும்மோரில் கிழிக்கட்டிவிட்டு நாலு
 " நாழி யெரித்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 அஞ்சனக்கல்சுத்தி—புளியாஸாரசத்தில் ஒருநாள் ஊறியெடு
 " த்துக்கொள்ளவும்.
 கல்மதம்சுத்தி—கல்மதத்தை கிறூரீரில் கழுவி யெடுத்துக்
 " கொள்ளவும்.
 நாபிசுத்தி—பருத்தியிலே ரசத்தின் ஊறி முத்திலைக்குள் வை
 " த்துசுத்திக்கும்பியில் சொருகி ஒருநாழி கபாருத்தெ
 " டுத்து சீர்தில் கிஷாயத்தில் தொலாந்திரங்கட்டி
 " யெரித்து பிறகு எருக்கன்பாலில் சுற்று ஊறி கோ
 " மயத்தில் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும்.
 தேர்வாளசுத்தி—யெருமைசாணத்தில் காடிவிட்டு கலந்து
 " அதில் வாளத்தைப்போட்டு கொக்கைவத்தி தெ
 " டுத்து நஞ்சுரீக்கி அதாவது அந்நெருப்பை பிளந்து
 " மூளரீக்கி காடிமோர் புழாசம்கலந்து அதில்கொ
 " டுக்கவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 தாள்சுத்தி—சுத்தை சிறுதுண்டுகளாக செய்து சிறிய
 " மொந்தைக் குடுவையிலிட்டு மேலேமூடும் ஓட்டில்
 " மூணுதுவாரம்செய்து கரிநெருப்பின் மீதுவைத்து
 " விசருகையில் முதல்கருப்புபுகைவந்து பிறகு சிகப்
 " புபுகை வருங்காலத்தில் யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 தாளசுத்தி—தாழ்கத்தை சுண்ணம்புக்கு வைத்து கழு
 " வைத்துத்திரவிட்டு யேழுதாரம் தாளித்து யெடு
 " த்துசுண்ணீர் கொள்ளுங்கிஷாயம் தயிர் * பூசினிக்
 " காய் நீர்காடி அசுத்திக் கிணைவினா தயிலம் இவை
 " புகள் கூட்டி ராணஜாமம் சுருக்கெடுக்கவும். தா
 " வைதசாற்றில் ராணஜாமம் சுருக்குகாடுத்து
 " யெடுத்து சத்திசாட்டி ராணஜோர் குக்கில் இதை
 " குக்கிலே சத்தாலகுரைத்து கவசம்செய்து
 " புடமிட மிகுசுத்தியாம் பிறகுசல அவிழ்த்தி
 " ற்தும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

வைத்திய கைமுறைகள்.

* பூசனிப்பழத்தை மேலேதிறி (க) விராகிடை யிந்துப்பு
 போட்டு அடியில் யெழுத்தானியால் துவாரம்செய்து மே
 லேதுக்கிக்கட்டி அடியில் பிங்காள்வைத்து பிரங்கும் நீர்
 எடுத்துக்கொள்ளவும்.
 பாஷாணசுத்தி—அறுபத்தினாலு பாஷாணங்கனும் சுத்திசெய்
 " யவேண்டியல் குப்பைமேனிசசம் கற்றாழைப்பால் செ
 " றுநீர் பழாசம் செம்பருத்தி வெத்திலை ரசம் வகை
 " க்குபடி-க, முலைப்பால் படி-வ, இவை
 " டத்திலிட்டு அதில் பாஷாணப்பு ஷெடிகாரம் படிக்க
 " காரம் கவாச்சாரம் வகைக்கு பலம் கால் தூள்செ
 " ய்து கலந்து கிழிக்கட்டி விட்டு கிழைக்க காற்றில்
 " லர் விட்டதில் பதினைந்து நாள்வைத்தெடுத்து கா
 " டியில் ஊதவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.
 கசு-பாஷாணமும் ஏகசுத்தி—மீனாரசம் தக்காளிசசம் ஊமத்
 " தன்ரசம் பழாசம் கிறூரீர் காடி சமனாகக் கலந்து
 " டுதில் உப்புநவாச்சாரம் சினம் வகைக்கு பலம்-
 " க, தூள்செய்து கலந்து சாக்குகளை கிழியாகக் க
 " டிடி மண்டலம் விட்டு எடுத்து உணர்த்திக் கொ
 " ள்ள மிகுந்த சுத்தியாம்.
 இரும்புசுத்தி—இரும்புப் பொடியை ஒருநாள் பழாசத்தில்
 " ஊறவைத்து தெட்டி அயச்சட்டியில் போட்டு வரு
 " த்து காடியில் கழுவி வேலம்பட்டை கிஷாயத்தில்
 " கொதிப்பித்து இரும்பவும் காடியில்கழுவி எடுத்து
 " க்கொள்ளவும்.
 காந்தசுத்தி—காந்தத்தை பழாசத்தினும் காடியினும் மோ
 " ரினும் கொதிக்க வைத்தெடுத்து பிறகு சாணி நீர்
 " லில் ஏழுதாரம் காச்சிக்காச்சி துவைக்கவும்சுத்தியாம்.
 அயத்தொட்டிசுத்தி—பசும் பாலில் நாலுஜாமம் நெய் தேன்
 " இவைகளில் எட்டு நாள் ஊறவைத்தெடுத்துக் கொ
 " ள்ளவும்.
 தொட்டிசுத்தி—நாலும் முலைப்பால் வேள்நாட்டுப் பாலினும்
 " தனித்தனி பத்து நாழிவை ஊறவைத்து எடுத்துக்
 " கொள்ள
 தொட்டிபாஷாணம்—துண்டுண்டாய் ருக்கி கிழிசுட்டிநெ
 " லில் அவித்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
 பொன்னினை—பொன்னிமிடீ கைய மூணுநாள் காடியில் ஊ
 " ரியபின் கிஷா அபிரேக்டு தூள் ஓட்டியெடுத்
 " து மூணுபடி கோமயத்தில் வைக்கவைத்து எடுத்து
 " உலர்த்தி நெல்லுசேர்த்து கிழிக்கட்டி காடியில்

வைத்திய கைமுறைகள்.

தோய்த்து யிரங்குந்தெனிலை நீக்கி உணர்த்திக்
கொள்ளவும்.
சகலநீர்பேதிசுத்தி. நாரத்தங்காய்ரசத்தில் ஊரவைத்து யெடு
த்துக்கொள்ளவும்.
செங்கெரிடைசுத்தி. ஜெலத்தில் ஊரவைத்து மயநாள் மு
க்கை வெட்டி நீக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.
சிவதைசுத்தி. பசும்பாவில் அவித்து யெடுத்து உணர்த்திவை
த்துக்கொள்ளவும்.
சுழங்கிரா. ஆவிற்பாவில் அவித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.
சுத்தசுத்தி. மெத்தோல்கீரி சுண்ணாம்புபூசி உலர்த்தியெடு
த்துக்கொள்ளவும்.
மீளசுத்தி. புளித்தமேரூரில் முன் உலர்ந்த மீட்டில் வருத்
தெடுத்துக்கொள்ளவும்.
தீப்பிரிசுத்தி. திப்பிலிசீரீசு சத்திலுள்ளியெடுக்கவும்.
ஓமங்குத்தி. ஓமத்தை சுண்ணாம்புபூசி அரிவுரீரில் ஒருசாமம்
ஊரவைத்து உலர்த்தியெடுக்கவும்.
இருகீரகங்குத்தி. சீரகம் கருஞ்சீரகம் இதுகளை சுண்ணாம்பு
ரீரில் எழுஜாமம்வந்தி ரீலர்த்தியெடுக்கவும்.
ஊமத்தன்வினைசுத்தி. ஊமத்தன்வினையை ஒருஜாமம் ஜெல்
த்தில் ஊரவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.
எட்டிக்கொட்டைசுத்தி. எட்டிக்கொட்டையை நெல்லில் அ
வித்து இறுகிராசத்தில் ஒருஜாமம் ஊரவியபின்
ந்தாங்கொட்டை ரசத்தில் வேசித்து எடுத்துக்
கொள்ளவும்.
கொம்பாக்குத்தி. நல்ல ஜெலததல்போட்டு அடுப்பில் வை
த்து வெரித்தெடுக்கவும் இப்படி முன்றுதபா எரித்
தெடுக்கக்கொள்ளவும்.
மாசிக்காகுத்தி. பசும்பாவில் வருத்து வெறுத்த பிறகு எடு
த்துக்கொள்ளவும்.
எண்ணெய்சுத்தி. சகலவித யெண்ணெய்களும் நல்லஜெல்
த்தில் விட்டு நாலுராயிகை சென்று எடுத்துக் கொ
ள்ளவும்.
சுழங்கிராவேசுத்தி. ஆவிற்பாவில் கொஞ்சம் அவித்து எடு
த்துக்கொள்ளவும்.

இன்று மனைசமுறைபாகங்களை
இரண்டாம் நாண்டத்தில் வெளியிட்டி
ருக்கின்றோம்.

வைத்திய கைமுறைகள்.

உடவுள்துணை.

வையித்திய

கைமுறைகள்.

முதலாவது

வினோசனவகுப்பு.

சுக்கபேதி.

சூரத்துநிலாவரை	பலம் - இ
சோம்பு	" "
சுக்கு	" "
கொத்தமழலிரை	" "
செழுந்தண்டு	" "

இவைகளை மிடித்து உலர்த்தி கொண்டு அதைபடி ஜெ
லத்தில் கலந்து அடுப்பேற்றி ஆழாக்குகியாழாய் காச்சியிரக்கி
வெட்டுத்து பசும்பாவிலிட்டரைத்து எப்பிடும் சக்கண்டுனை
கியாழமிரக்கியில் போடவும் சுருணமாகேறியாகும் இவ்வாறு
யாசியிராது சூப்பு அல்லது சுத்தரி, யவதை முருங்கைப்பிஞ்சு
மிளகுசீராதம் சாங்கிடவும் மாவையில் மிளகட்டிலைவிட்டு கியா
ழம்சாப்பிடவும்.

குனிர்ச்சிபேதி.

ஆமணக்கெஞ்சை	பலம் - க
பேரன்வாழைப்பழம்	" "
இச்சுப்பு	" "

வாழைப்பழத்தை சன்னபிள்ளைகளாக உருத்து பெண்ணை யில்போட்டு இத்துப்பு பொடித்துப்போட்டு கலைக்கி ஒரு திரா முழுதும் வைத்திருந்து மறுநாள் காலை யில் உள்ளுய்க்கலைக்கிசா ப்பிடவும் சுருணமாப் பேதியாம் முன்மாதிரியாகவே அசனம் ருந்தவும்.

காடி நீர் பெதி.

முத்தெண்ணை அன்னக்காடி புளித்தமோர் இவைசமன் சேர்த்து (ஹ) படி யுள்ளதாய்குடித்து சுருந்தோரம்பொருத்து திராகாரத்தில் உப்புக்கரித்துண்டு ஒருகுவிசாப்பிடவும் பேதி யாம்.

வாத தேக பேதி.

பழையபுளி காஞ்சி - க
கொடிக்கள்ளிப்பாங் திராகரி - ஹ

கேட பானிய கோதுமுதலிய அழுக்கல்லாம லெடுத்திவி டி உரப்படி அல்லது காஞ்சிக்காயன் லெடுத்துக் குகைபோல்பள்ள ம்கோலி (அ) அல்லது (இ) துளி கொடிக்கள்ளிப் பான்விட்டு கோலியைப்போல் உண்டைசெய்து சாப்பிடவும் தாநாளமாய் பேதியாகும் பேதி புகிமனானல் மோர்சாதம் சாப்பிடவும் பகலி னும் மோர்சாதம் தூரவிப்பகம்பால் சக்கரைவிட்டு அன்னமருந் தவும் அதிகவாய்வுர்திகள் சாப்பிடவேண்டியது.

பித்தரெகிக்கு திராகாரபேதி.

சிவகையேர் பலம் - வ
புரகைவித்து " வ
இத்துப்பு " ஹ

சிவகையேரும் புரகைவித்தும் பிளின்வேதி தெடுத்த லுர்த்தி குரணித்து இத்துப்பைப் பெடித்துக்கலந்து குழா

க்கு திராகாரத்தில் உப்புக்கரித்துண்டு கேட துணைக்கலந்து சாப் பிடவும் பேதியாம் பகலில் குப்புசாதம் அல்லது மிளகுதீர்சா தம் கொள்ளவும்.

சிலேட்நிமதேகபேதி.

ரோஜாய்பு (த) பலம் விளம் வருப்பாய் வருத்து மோர் அ ல்லது வெண்ணையில் குழப்பி (க) சிட்டிக்கை கத்தண்டு து னிட்டு சாப்பிடவும் பேதியாம் முன்மாதிரியே பத்தியங்கொள் ளவும்.

மேகதேகபேதி.

புரகைவித்து	பலம்	ஹ
பிளின்வேதி	"	உ
இத்துப்பு	"	ஹ

கேட இரண்டுதீதுகம் ஒரநிரண்டாயித்த அறைப்படி அல்லத்திட்டு திரா அடுப்பில் வைத்து குழாக்கு கியாழமாக க்காத்தி வைத்திருந்து காலை யில் வடிக்கட்டி இத்துப்பைப் பொ டித்துப் போட்டு கலைக்கி சாப்பிடவும் கத்திரி முருங்கை அ வரை இதுகளின் பிஞ்சுகயோரித்தும் மிளகு தீர் கூட்டியும் சா ப்பிடலாம் புரையில் மிளகு கயோரிட்டு சுரு, பரங்கிச்சக்கை தட்டிப்போட்டு கியாழம் கொள்ளவும்.

வென்னிர்பேதி.

சிவகையேர் கொண்டு வந்து பானில் வேதித்தெடுத்த உ லுர்த்தி குரணித்து சரிவிடை சக்கரைசேர்த்து வடித்துத் தி ரிக்கால் பலம் கூட்டி திருகடித்தார பேதெது (த) பாடிக்கு வென்னிரில்லந்து சாப்பிடவேதியாம்.

கியாழபேதி.

இந்துப்பு	விராகநிலை	க.
கள்ளப்பாக்கு	"	உ
கடுகுடே	"	க
கடுக்கா	"	ச
நிலவாகை	"	ரு
கருவேலன்கொழுந்து	"	க
கற்றாழஞ்செயுரு	"	ர
பிரமியிலை	"	அ

இவைகளையிடித்து (உ) படி ஜெலத்திலிட்டு நாலியெண்ணெய் வற்றக்காச்சி நாலுதிரம் வடிகட்டி கொடுக்க நன்றாய் பேதிடாகும்.

மலக்கட்டுபேதி.

பூவரசம் பட்டையில் சுவின்பால் விட்டிடித்து திரம்வடிகட்டி கொடுக்க பேதியாம் மலக்கட்டுஜெலக்கட்டு திரம்.

சீதங்குபேதி.

சிறு செருப்பிலையும் கிருள்ளியும் சமன் கொண்டிடித்து சாறுவாங்கி ஆருநிலம் துடிக்கடி அரையடிக்கொடுக்க பேதியாம் மேகச்சிரங்கு முதலானதும் திரம்.

புருமிபேதி.

புரசம் வினா (உ) கொண்டுவிந்து சாணியில்செருகினைத்து கயிலியில்பெடுத்த மேற்றோலை நீக்கி பகம்பாலிலைத்து கொடுக்க பேதியாம் வயற்றிலுள்ளப் பூச்சிகள் சிண்டு அடி விழும்.

இதுவுமது

கிருமிகள் பேதி.

பிரண்டைவேர், வெப்பிர்க்கு, புரசம்வினா, ஓமம்இவைகள் சமன் கொண்டு கிடித்து வெள்ளை சீட்டில் கியாழம் செய்து கொடுக்க வயிற்றுக்குருமிகள் பந்து பந்தாய் விழும்.

இதுவுமது

கிருமிகள் பேதி.

சரக்கொன்னை கொழுந்தை அவிழ்த்து பிழித்து தண்ணீரில் சீனிகலந்து அரிக்கால்படி நிதானத்திற்கு கொடுக்க கிருமிகள் விழும்.

இதுவுமது

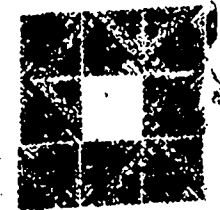
கிருமிகள் பேதி.

கிபாகயிலை ஒருபிடி மிளகு, (க) இதை கெழித அரைத்து கொச்சக்காய் பிரமாணம் கொடுக்க பொடிக்க கிருமிகள் விழும்.

விநோசனன்குடிப்பு

முற்றித்த

குதழக்கிற்க.



கடவுள் துணை.

இரண்டாவது
மாத்திறைவகுப்பு.

அல்லது குளிகையெனக்கொள்க.

கட்டுவா திமாத் திரை.

அறிவிடையம்	விராகநிடை - ௧
அபிணி	௨
சுக்ருத தூள்	௩

இஃபமுனறுங் கல்வந்திலிட்டு பழரசம்விட்டு முன்றசா
மம்அமுறத்து கடலைதம் மாத்திரைசெய்து பெரியோர்க்கா
ன்று சிறியவர்களுக்கு (உ) மாத்திரையாக தயிர்வடிக்கடி பி
வ்வொடுக்கவும் சுண்டைவத்தல் கரிவேப்பினை இரண்டும் ஒ
வொருபிடி சட்டியிலிட்டு வெய்விட்டு கருக்கவருந்து தூள்செய்
து சகிசாதத்தில் பிசைத் துண்ணவும்.

மதாஸேவகத்தட்டுவாதிசூரிகை.

உயிர்நாடி	1	விராகவிடை	க
உயர்திரி			க
கீழ்க்காய்	1		க
மயக்காய்			க
சொகம்			க
லவுக்கப்பூ			க
கசகசா			க
வெந்தியம்			க
அதிவிடையம்			க

கோரோசனை	19	க
அபிணி	19	க

இவைகளை வெய்யவளிட்டு உலர்த்திவிடுத்த வந்திரகய
ம்செய்து முலைப்பால்விட்டு (ச) ஜாமம் அதைத்து மிளகனவு
மாத்திரைசெய்து சிழுவூலர்க்கி சோவில்கைத்துக் கொண்டு
கெய், தேன், வடிக்கட்டியதயினைவகனில் பேதியரிக்க கா
டுக்க அகிராரம் கிராணி ஜெலக்கிராணி சேம் இவைகிரூமிச
ச்சிருமப்டு கத்திரி, அவரை, முருங்கை, இதுகளின் பஞ்சு
பொரிக்குழம்புகள் செய்துண்ணவும்.

வாத்தித்தாமணிக்குளிகை.

கெட்டு	விரகவிடை	கூற
நாடி	"	க
சூதம்	"	-
மிளகு	"	க
பூகணைவிவர	"	க

இவைகளைச் சீரமைப்பது கந்திசெய்த கல்வந்திலிட்டு தே
ள்துளிதுளியாகிட்டு அகற்றத்த (2) ஜாமம் புரந்திபாள சீர
குபாநளவு குளிக் கசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி சேவில்வைத்த
கட்கள்ளவும் முகப்பாலில் (க) அல்லது (2) தேகநீடமரிந்த
கொடுக்கவும் லரதகரம் தேகரம் யாவும்நீரும் இச்சாபத்தியம்.

சக்தரபரணிக்குள்

ஆடமயோட்டைக் கொண்டுவந்து சூப்பைமேன் பிலையை
அறைத்துக் கவசத்தளமாய்செய்து சிலைமண்ணிட்டு உலர்த்தி
(க) லாட்டிரிஸ் புடம்வைத்தெடுத்து அறைத்த ஆமையோ
ட்டுபற்பம்.

தேவ ஆமை யாட்டுபட்டம் விநாயகிடை - ச
விளகு த " ௩

புரம்

திப்பிலி

" 2

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு முலைப்பால்விட்டரைத்து மிளகனவு உருண்டைசெய்து நிழலுலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு தேனில் (க) மாத்திரை அல்லது (உ) மாத்திரை யிடவும் இச்சாபத்தைய பலவிதகரமும் தீரும்.

இராஜையர்க்கிய

விரோஜசனக்குளிகை

இலுப்பைப்பு	விராகலிடை	க
கடுகுரோகணி	"	உ
வாளம்	"	க

இவைகலுவத்திலிட்டு கக்குரியாழம் விட்டரைத்து சுண்டக்காய் விதும் குளிகைசெய்து நிழலுலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவயுபுருளிகையெடுத்து சக்கரையில் வைத்துசாப்பிடவும் சொகுசாய் பேதியாரும் பேறநிற்க வேணுமாய்க் குளிகைகளை வத்தில் காலலம்பவும் நிற்கும் இச்சாபத்தியமர்க புதிக்கன.

சிககட்டுவொதிருளிகை

ஒருஜாதிக்கரையை துளைசெய்துபணவினை அபினி யல்டத்து மஞ்சள் கலசம் செய்து (க) வரட்டியில் புட்டமிட்டு மஞ்சள் வெங்கடிகெடுத்த கவசம் நீக்கி முலைப்பால் விட்டு அறைத்து மிளகளவுமாத்திரை செய்து வைத்துக்கொண்டு குழத்தை களுக்கு காணுபேடி கழிச்சல் கிராணி அஜீரண தழிச்சல்விவைகட்டு ஒருமாத்திரை முலைப்பாலிலிடவும் தீரும்.

சுரக்குளிகை.

தாளகம்	பலம்
துத்தம்	"
நாபி	"
வெண்டாரம்	"

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு பாவைச்சார்விட்டு நாளொன்றுக்கு (க) ஜாமமாக (க) நாளறைத்து பயரளவுமாத்திரைசெய்து நிழலுலர்த்தி சோலில் வைத்துக்கொள்ளவும் தேன் முலைப்பால் இதுகளில் (க - உ) மாத்திரையிட பலவித சுரக்களும் (உ - க) வேளையில் தீரும் பத்தியம் சுரத்தின் கரோமயிற் சுவைக்கவும்.

சுரக்கோடரிமாத்திரை.

தாரம்	கனஞ்சி - ஒ
கெத்தி	" ஒ
ரசம்	" ஒ
நாபி	" ஒ
சக்கு	" ச
திப்பிலி	" ச
மிளகு	" ச
கடுக்காய்	" ச
தான்மிக்காய்	" ச
நெல்லிக்காய்	" ச

சக்குமுதல் இவைகையும் ரவியினுலர்த்தி யிடித்து பொடித்து வஸ்திரகாரும்செய்து மாவும் ஒன்றுபட நிருத்து அல்விடைக்கு சமன் வாத்தம் நிருத்தெடுத்துக்கலந்து கலுவத்திலிட்டு கைவிடாமல் நாலுநாமம் அறைத்து மிளகளவு மாத்திரைசெய்து நிழலுலர்த்தி சோலில்வைத்துக்கொள்ளவும் வேண்டியபோது தேக்கிடமும் நோய்திடமும் அரிந்த (க) அல்லது (உ) மாத்திரையெடுத்தி தேன்முலைப்பால் சூத்கறை கக்குக்கியாழம் இதுகளி வலதிலேனுமிட (உ - க) வேளையில் எவ்விதகரங்களும் தீரும் இச்சாபத்தியம்

அக்கினிகுமாக்குளிகை.

வெண்காரம்	புரம் - 2
நாபி	" 2

கெந்தி	"	13
குதம்	"	12
மிளகு	"	11
யெருக்கின்வேர்பட்டை	"	10

இவ்வியாவும் பிரண்டைசார்விட்டு நின்ற ஒருஜாமம் (அ) நாள் அன்று மிளகலவுமாந்திரை செய்து சிறிது வலுத்து சீசாவிலாவத்துக்கொள்ளவும் ஜன்னிக்கு பட்டு சீசாற்றிலும் மாரஸ் சுரங்களுக்கு பஞ்சமூலக்கியாழத்திலும் சில சாத்தியசுரம் தலைவலி சீதளம் யிதுகளுக்கு தேன் முலைப்பால் இதுகளில் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

வையகோடாகழிக்குளிகை.

தூரம்	விராகவிடை	க
சுரம்	"	க
கெந்தி	"	க
கெவரி	"	க
வெள்ளை	"	க
லிங்கம்	"	க
வங்காளப்பச்சை	"	க
வெண்காரம்	"	க
அக்கிராதாரம்	"	க
சுக்கு	"	க
திப்பிலி	"	க
மிளகு	"	க
இருவி	"	க
கடுக்காய்	"	க
கெல்லிக்காய்	"	க
தான்றிக்காய்	"	க
வாளம்	"	க

இவைகளில் ஒருநாள் செய்யவேண்டி இதுகளைச் செய்து மூன்றுசாக்குடன் தேய்த்துக் குவாந்திவிட்டு கொச்சிச் சாற்றி

ஒருஜாமம் அரைத்து ஸுயாந்தககரச்சாற்றி லொருசாமமறைந்து துளசிச்சாற்றி லெருஜாமம் இப்படி (க) நாளைக்கு முன் ஒருஜாமம் அரைத்து வெற்றிலை (ஈ) பாக்கு (ஐ) இதை உலவி விட்டு விழுத்துமிட்டுச் சாற்றில் முன்றுஜாமம் அரைத்து (ஏ) டைசியில் வெள்ளைப்பாட்டில் ஒருஜாமம் அரைத்து மிளகலவுமாந்திரை செய்து சிறிது வலுத்து சீசாவிலாவத்துக்கொள்ளவும் அடியில்வரும் அனுபாஸத்திற் சம்பந்தப்படுத்தி அந்தந்த வியாதிக்கு பிரயோகிக்கவும்.

அமரத்திற்கனுபாஸம்.

ஒருமாத்திரையை முலைப்பாவி விழைத்துக்கொடுக்க வேந்திரத்திலுண்டாகும் புதுமறைப்புகள் தீரும்.

குளிக்குகனுபாஸம்.

இரண்டுமாத்திரையை மிளகுத்தூளில் கொடுத்து உடனே வெள்ளைக்கொடுக்க விடாத குளிர்கடுக்கல்தீரும்.

பித்தத்திற்கனுபாஸம்.

இரண்டுமாத்திரையை சக்கரையில் கொடுக்க பித்தம் பித்தசுரம் இவை நீங்கும்.

செரியாடையுக்கனுபாஸம்.

இரண்டுமாத்திரையை ஒமத்துளில் சேர்த்துக் கொடுத்து உடனே வெள்ளைக்கொடுக்கவும்.

சாதாணபித்தனுபாஸம்.

ஒருமாத்திரையை சிரகத்தூளில் சேர்த்து கொடுக்கவும் உடனே வெள்ளைக்கொடுக்கவும்.

விஷத்திற்கு னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை வெள்ளையின்குதள் திருகாயெமி
ந்து அத்திகலத்து கொடுக்க சகலவிஷமும் தீரும்.

வலிகுன்மத்திற்கு னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை வெள்ளாட்டு யிலில் விழைத்துக் கொ
டுக்க நீர்க்கட்டி முதலியதும் தீரும்.

சூலைக்க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை பசும்பெய்யி விழைத்துக் கொடுக்க குலை
வாய்வு இவை தீரும்.

நீர்ப்பண்ணிக் க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை கருத்துளசிவேர் அறைந்து கழற்சிக்கா
யளவெடுத்து அதில் மாத்திரையிட்டிக் கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிக்க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை தூராயிசைச்சாற்றில் கொடுக்க தலைபா
முதல் யாவும் தீரும்.

பயித்தியத்திற்கு அ னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை வமத்தம்பிலைச்சாற்றில் கொடுத்து பி
றகு தாமரையும் குளிர்ந்த ஜெஸத்தை சிரசில் விடவும்.

கர்ப்பாணுக்க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை கற்பூரவல்லிச்சாற்றில் கொடுக்க கர்ப்பா
ணு முதலிய சிவங்கள் தீரும்.

சத்திசூன்மத்திற்கு னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை நிலவயிலைச்சாற்றில் கொடுக்க வெள்
ளோக்காளம் முதல் யாவும் தீரும்.

இருவந்து அ னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை தேரிலிவழைத்துக் கொடுக்க புகையிரும்ப
கோழையாவும் தீரும் திக்கு குரணத்திலும் கொடுக்கலாம்.

உஷ்ணத்திற்கு அ னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை கக்குதள் ஒருபங்கு, பிராகுதள் 5-ப
ங்கு சேர்த்து அதில் மாத்திரையை பொடித்துட்டு வெள்ளீர்த்
தொடுக்கவும்.

வயிற்றிச்சலுக் க னுபானம்.

ஒரு மாத்திரையை தபிரில்கொடுக்க வயற்றில் எரிச்சல்
கோய் முதலியதும் தீரும்.

காய்ச்சலுக்க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை நெல்லிப்பருப்புதளில் கலந்து கொடு
கவும் இஞ்சிகரசத்திலும் கொடுக்கலாம்.

கிராணிக்கு னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை பாகயிலைச்சாற்றில் கொடுக்கவும் ஜலக்கி
ராணி முதலியதும் தீரும்.

தலைச்சோரிக்க னுபானம்.

ஒருமாத்திரையை 5-பலம் புங்கெண்ணெயில் விழைத்து
சூசி தலில் தடவிவரத் தீரும்.

நாலாமுறைக்காச்சலுக் கணுபானம்.

முன்றுமாத்திரையை சுக்கு, திப்பிலி, கனியா முன்றுங்
யாழிட்டு அதிலியிழைத்துகொடுக்கத் தீரும்.

வயற்றுக்கடுப்பிற் றணுபானம்.

3 - மாத்திரையை வில்வப்பத்திரி, அகின்காய், மூலாஸம்
பிஞ்சு இவை சமன்கொண்டனாத்து அதில் மாத்திரையைபொ.
டித்துவைத்துக் கொடுக்கவும்.

தீராக்கம்பிபிற் றணுபானம்.

ஒருமாத்திரையை அதிவிடையம், அபிணி உ-ம் இரண்டு
காசிடையெடுத்தனாத்து குளிகைய பொடித்தசேர்த்து வா
துமுட்டையின் மஞ்சட்கருவிலிட்டு பொரித்துக் கொடுக்கவு
ம் சை அணுபானங்கள் கூறியவற்படி 23-வோகை கொடுப்பது
ன் அந்தந்தவியாதிபறித்து பததியும் வைக்க உத்தமம்.

சுஞ்சிவிமாத்திரை.

கெந்தகம்	விராகநிடை - க.
நாபி	" க
வெண்காரம்	" க
ரசம்	" க
சுக்கு	" க
திப்பிலி	" க
மிளகு	" க
வாஸம்	" க

இவைகளைப் பொடித்துக் கல்வத்திலிட்டு கையாந்தகரை
க் காயில் நாலொன்றுக்கு ஒருஜாமமாக (அ) நாளரைத்துமிள
கை, மாத்திரை செய்து நிழலுலர்த்தி சோவிலவைத்துக் கொள்
பிவும்.

அணுபானம்.

இம்மாத்திரையி லொன்றை இஞ்சிச்சாற்றி விழைத்துதே
ன்னிட்டு திருகடுகு, லஷங்கம், தாளிசப்பத்திரி, குரணத்திலிட
சரம், சேகரம், ஜன்னியாவும் திரும் முலைப்பாலிலிழைத்துதே
ன்னிட்டுக்கொடுக்க வா.சு.ம்திரும் ஒம்பாவில் கொடுக்க அசு
ரணம் மந்தம் மாந்தம் லாஷம்திரும் மாசிப்பத்திரிசாற்றில் கொ
டுத்துமாந்தசரம் குளிர் கடுக்கல்திரும் இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

நேத்திரா திகற்பூரக்குளிகை.

கற்பூரம்	விராகநிடை - க
துத்தம்	" க
பிதாரோகணி	" க
கடல்துரை	" க
அஞ்சனக்கல்	" க
படிசாரம்	" க
சங்கு	" க
நாபி	" க
சந்தணம்	" க
காவர்க்கல்	" க
அதிமதுரம்	" க
தேந்தானவித்து	" க

இவைபனிரெண்டும் சரியிடைக்கொண்டு உலர்த்தி பிடி
த்துருணித்து வஸ்திரகாயம்செய்து எலிமிச்சம்பழச்சாற்றிட
டு (சு) ஜாமம் அறைத்து துள்ள்காய்பிரமாணம் உருண்டை
செய்து நிழலுலர்த்தி சோவிலவைத்துக் கொள்ளவும் சேத்து
மம் தொண்ணூற்றாறு, குழை ஜன்னி பதிமூன்றுக்கும் நேத்திரக்
தில் கலிக்கமிட வேண்டும்.

சன்னிக்குகயித்திய கற்பூரமாத்திரை.

1 ரசகற்பூரம் வேண்டியமட்டில் கொண்டு வந்து துழையி
லெச்சாற்றில் முன்றுடன் ஊரவைத்தனாத்து நெய்யுறுபிரமா

ணம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி சீசாவில்வைத்துக்கொண்டு ஜன்னி தலையலிகட்டு ஒருமாத்திரை தேனில் யிழைத்துத் தின்னவும் இச்சாபத்தியம்.

சலுப்புமாத்திரை.

அரத்தை	விராககிடை	க
கடுகுருணி	"	ப
ஓமம்	"	க
மதுரம்	"	க
கக்கு	"	க
திப்பிலி	"	உ
மிளகு	"	ச
கிராம்பு	"	க
குங்குமப்பூ	"	உ
கோரோஜனை	"	க

இவைகளைக்கொண்டுவந்து உலர்த்தியிடித்து குரணித்து வேப்பிலைச்சுர்விட்டபாத்து தூதளங்காய்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிலுலர்ந்தி சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது கம்பூவல்லிச்சார், அல்லது பிரண்டைச்சாற்றில் ஒருமாத்திரை சிறைத்துசாப்பிடவும் இப்படி இரண்டுமுன்றுவேளைகளிலும் இச்சாபத்தியம்.

கோரோசனமாத்திரை.

மிளகு	விராககிடை	க
லவுங்கம்	"	ச
ஜாதிக்காய்	"	க
ஓமம்	"	க
ஜாபத்தி	"	க
சத்திரபுலம்	"	க
திப்பிலி	"	க

கருஞ்சேகம்	"	க
கோட்டம்	"	க
கோரோஜனை	"	உ
நாவல்துளிர்	"	க
மாந்துளிர்	"	க
வேப்பங்கொழுந்து	"	க
பூரம்	"	க

இவைகளை உலர்த்தியிடித்து குரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து ஷை இருவகை கொழுத்திட்டு இஞ்சிகியாமும்விட்டு அமைத்து தூதளங்காய்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில்வைத்துக்கொள்ளவும் ஒருமாத்திரையை தேன் அல்லது சற்கனாயில்வைத்து சாப்பிட்டு மாலையில் யிளகுக்கியாழங்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்.

இருநாழிகைக்குளிகை.

இருவி	தாமரைக்கிழங்கு
ரசம்	எட்டிவித்து
கெந்தி	கெளரி
நாபி	அக்கிரகாரி
வெள்ளாட்டுபிச்சு	வெள்ளைமிள

இவை சமன்கொண்டு வெள்ளாட்டுபிச்சு நீங்கலாக மற்றவை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து கெவத்திலிட்டு ஷை பிச்சுபோட்டபாத்து கடுகுபிரமாணம் மாத்திரைசெய்யவும் அதைக்கு ம்போது யிளகாவிட்டால் தேன் துளி துளியாய்விட்டபாத்து ஒருமாத்திரை வெங்கோட்டுகொண்டு கொச்சிலேவைது அல்லது தேங்காயேட்டிடை பித்தலைப்பாகணியின்மேல் கொளுத்திவைத்து முக்காடிட்டு தேய்ந்திடுக்கவும் இரண்டுநாழிகையில் கரம் திரும்பத்தியமில்லை.

மாத்திரைவகுப்பு

முற்றிற்று.

சுந்தரபாணசெந்திரம்

கடவுள்துணை.

முன்றவது செந்திரவகுப்பு

லிங்கசெந்திரம்.

உலர்ந்தலிங்கம் ஒருபலம் கொண்டுவந்து செப்பு நெருஞ்
சிப்புகொத்து சிரியமண்குடுவையில் அறைதிட்டம் லெடிபுவை
வைத்து அதன்மேல் லிங்கத்தை வைத்து அதற்குமேலும் பூ
வைவைத்துமூடி மேற்கூடியம்வைத்து சீலைமண்செப் துலர்ந்தி
எட்டுவரட்டியிற் புடம்வைத்து ஆரியபிள் எடுக்க செந்திரமா
ம் சோலிலடக்கஞ்செய்யவும் ஜன்னி, தலைபாரம் முதலியதற்
குத் தேனிலிடவும் இச்சாபத்தியம்.

பச்சமுகசெந்திரம்.

தாரம்	விராகிடை	க
லிங்கம்	"	க
ரசம்	"	க
கெந்தம்	"	க
விரம்	"	க

இவ்வைந்தும் லெடி நிறைப்புகூட்டுகாட்டாந் தக்குப்பா
ல அறைத்து பிள்ளைத்தடியுலர்ந்தி ஓட்டி ல்லைத்து மேலோ
மூடி சீலைமண இரண்டுசெத்துலர்ந்தி குக்குடபுடமிட் டாரி
பிள் எடுக்கவும், பணவிடை செந்திரமெடுத்து திருக்கு
பொடிவிலாவது தேன், பனை, வெல்லத்திலாவது, வெண்ணெ
யிலாவதுகொடுக்க ஜன்னி, தலைபாரம், ஆரம்பகுட்டம், குண
மம், பித்தவாடல், சைசு ல்லிரணம் இவ்வயாவற்றும்பத்

வயித்தியகைமுறைகள்.

27

தியம் வியாதிக்குத்தக்கபடி விச்சாபத்தியம் அல்லது கடுமபத்
தியம் வைக்கவும்.

சுல்லுளிசெந்திரம்.

சுல்லுளியைகொண்டெவந்துகாச்சி சமைகாடியில் மூன்று
திரம்தோய்த்து புளியாறைகொண்டெவர் தரைத்து விரல்களையி
ருக்கும் மூடி மஞ்சள்விலையினில் மூடிக்கட்டி ஆட்டுயெரு
முட்டைசேகரித்து கெஜபுடமிட்டெடுத்து கலியாணமுருக்கம்
பூசாற்றில் ஒருஜாமம் அறைத்து கெஜபுடமிட்டி திரும்பவும் அ
ப்படியேஅறைத்து புடமிட்டி ஆரியபிள்யெடுத்து முலைப்பாலி
ல்பணவிடையிட்டுக் கொடுக்க கரந்திரம் அல்லது தேனில்திரி
கடுகுதுளிலும் கொடுக்கலாம் மகோதரம்திரும் உத்தாமணிச்
சாற்றில் பணவிடையாக வைத்துக்கொடுக்கவும் இப்படி (10) நா
ட்கொடுக்க நீர்க்கோவை நீரம்பல், திரும் இச்சாபத்தியம்.

சண்டமாருதசெந்திரம்.

பூரம்	விராகிடை	க
லிங்கம்	"	க
கெந்தம்	"	க
இரசசெந்திரம்	"	க

இவை கிரமப்படி சுத்திசெய்து நிரும்பெடுத்து இரண்டு
ஜாமம் அறைக்கவும் பவழகிசம்போல் செந்திரமாகும் பனவெ
ல்லத்தில் அரிசியிடைவைத்து மூடி ஸ்படாமல் விழுங்கச்
செய்யவும் ஜன்னிபதிமூன்று குலைவாய் புரவிச்ச யாவும்தி
ரும் இச்சாபத்தியம்.

பஞ்சபாணசெந்திரம்.

லிங்கம்	பலம்	க
மஞ்சுலை	"	க
கார்தம்	"	க

அரிதாரம்	க
கெந்தி	க
ரசம்	க
பூரம்	க
வெள்ளைபாஷாணம்	க

இவைகளைக் கிரமப்படி சுத்திசெய்து நிருத்தெடுத்து கல்வந்திலிட்டு குப்பைமேனிச்சாற்றில் நாலுஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைட்டி நிழலில் காயவைத்து பிரசு வெத்திலைச் சாற்றில் (ச) ஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைட்டி நிழலில் ஆரியபிண்ணெடுத்துப் பருத்திச்சாற்றில் (ச) ஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைட்டு செய்து நிழலிலிட்டுலர்த்தி யெடுத்து வெள்ளருகுசாற்றில் (ச) ஜாமம் இப்படியே துளசிச்சாற்றில் (ச) ஜாமம் வழக்கைச்சாற்றில் (ச) ஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைட்டி நிழலில் உலர்த்தி வாய் அகலமுள்ள சுட்டியில் வெத்திலையைப் பரப்பி அதின்மேல் நெடி பிஸ்தையை வைத்து அதின்மேலும் வெத்திலையைப் பரப்பிப்போட்டுமடி சுட்டியின்வாய்திட்டத்திற்கு ஒடுமடி சிலைமண் யெழுசெய்து அரிப்பேற்றி சிறையாக (ச) ஜாமம் யெறிந்துவந்தால் சுட்டியெல்லாம் சிவந்துகாணும் அச்சமயம் தன்னை நிருத்தி நிமிப்பு ஆரியபிண்ணெடுத்துப்பார்க்கின்றாரமாகும் அதையெடுத்து வயிரவன்முன்னவைத்து பூசைசெய்து கர்வநோய்கட்கும் அனுபாஷுமறிந்து பிரயோகம் செய்யவும் இஞ்சிச் சா அல்லது தேன் அல்லது கியாமம் கற்றம் குரணம் இதுகளில் கையாடிவரில் ஜன்னி (யக) குலை (யஅ) வர்தம் (அச) மேகம் (உக) கிராணி (ச) வண்டுமுதலிய, விஷகடிகள் குட்ட ஆரம்பம் இன்னும் கருமவியாதிகள் யாவும் தீரும் வியாதியிந்திப்பத்தி பதேபரிபரிசுக்கழகம்.

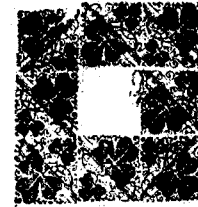
அப்பிரேககெந்தாரம்.

அப்பிரேகம்	க
பனைவெல்லம்	க
வெடியுப்பு	க

லுலர்த்தி ஒட்டில் வைத்து மேலோடுமடி சிலைமண் செய்து காயவைத்து கெஜபுட்டி நிழலில் வைத்து மூன்றாளு நெடுத்துப் பிளக்கை னுக்குகள்மாரி பம்படிபொருக்கும் அதையெடுத்து கல்வந்திலிட்டு யெருக்கம்பால்விட்டு ஒருஜாமம் அறைக்கவும் கல்வந்தோடுவியில் வைத்து காய்ந்தபின் மற்ருளுநாம் பெருக்கன் பால்விட்டு ஒருஜாமம் அறைத்து கல்வந்துடன் சவியில்வைத்து மூன்றாளு யெருக்கன் பால்விட்டு ஒருஜாமம் அறைக்கவும் இப்படியே காயவைத்து காயவைத்து நூற்பதுநாள் அறைத்து நூற்பத்தியோராகளை பிஸ்தைட்டி நிழலுலர்த்தி ஒட்டிலிட்டு வட்டிப்போல் மேலோடுபொருந்தமடி யெழுசிலைமண் செய்து குழிந்தோண்டிய கெஜபுட்டித்திலிட்டு ஆரியபிண்ணெடுத்துப்பார்க்க சிவந்திருக்கும் கல்வந்தில்பொடித்து பொற்றலைக் கையாள்சாற்றில் (ச) ஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைட்டி காயவைத்து மறுகாணும் அச்சாற்றாத்தானே யரைத்து காயவைக்கவும் இப்படியிருபத்தைந்துநாள் அறைத்தபிறகு பிஸ்தைட்டி ஒட்டிலிட்டு மேலோடுமடி சிலைமண் (ச) செய்து கெஜபுட்டித்திலிட்டு டாரியபிண்ணெடுக்க அருணைப்போல் சிவந்து சிந்தாரமாம் சீசாவில்வைத்துக்கொள்ளவும் வியாதிக்குத்தக்க அனுபாஷங்களில் குன்றியளவுவிய சர்வவியாதினும் தீரும் பந்தியம் கிடைக்காது.

செந்தூரவகுப்பு.

முற்றிற்று



மூடி சீலைமண் (௩) செய்து குக்கிடப்படும் போட்டு ஆரியபிள்
யெடுத்து நன்றாய் பெரித்து சோவில் வைத்துக்கொள்ளவும்
தேனில் நெய்யில் பூஞ்சிசாற்றில் இவைகளில் யெதிலேனும்
பணவிடைமத்தித்துக் கொடுக்க அட்டருளம்மும் நீரட்டித்
ஷணவாய்வும் திரும் இச்சாபத்தியம் கை உப்புபற்ப்புதை நீரா
காரத்திலும் கொடுக்கலாம்

கற்பூரப்பித்தம்.

ஒருபலம் கற்பூரத்தை கல்வத்திலிட்டு கற்பூரவல்லிச் சா
விட்டு ஒருஜாமம் அறைத்து பிஸ்தைபுடி நிழலில் காயவைத்
தெடுத்து லேசானவட்டலோட்டிலிட்டு மேலோடுமூடி சீலை
மண்மூன்றுசெய்து குக்கிடப்படும்வைத்து ஆரியபிள் யெடுத்து
சோவில்வைத்துக்கொள்ளவும் வெத்திலையில் பணவிடைவைத்
துத்தின்ன மலஜெல்ல கலையும் வால்வதிரும் கபம்விலகும் வாய்
காற்றம் இவைதிரும் இச்சாபத்தியம்.

கிசைமுகபற்பம்.

இத்துப்பு	பலம் ௩ க
வெடியுப்பு	" க
கல்லுப்பு	" க
அப்புளாகாரம்	" க

இவைபாவும் கோழியவகைச்சாற்றால் இரண்டுஜாமம் அ
றைத்து உருண்டையாக்கி மண்கலைபத்தில் போட்டு மேலோடு
மூடி சீலைமண் ஒன்றுசெய்து (௪) வரட்டியில் புடயிட்டு ஆரி
யபிள்ளெடுத்து சோவில் வைத்துக்கொள்ளவும் பித்தத்தா
கண்ட கை வல்வெடிப்பிற்கும் குன்மம் ஜன்னி சிலண்டியவுகள்
இவைக்கெல்லாம் உதவாமைறிந்து கொடுக்கவும் வியாதிக்கு
த்தக்கிளபத்தியம் உவப்பது பண்டிதரியல்பென்றியவு.

பித்தநோய்சம்மாரி.

கல்லுப்பு	பலம் - க
அறப்பூடி	" க

உலவுத் துணை.

நான்காவது

பற்ப்புகப்பு.

கற்பூரசிலாசித்துபற்பம்.

கற்பூரசிலாசித்து ஒருபலம் கொண்டு வந்து வெந்தியத்தை
யரைத்து விரல்களத்திற்கு மேலேகவசம்செய்து காயவைத்
தெடுத்து குக்கிடப்படும் போட்டெடுக்கவும். நீராயிருக்கும் கவ
சம்சீக்கி சோவில் வைத்துக்கொள்ளவும் பசும்பாலில் அல்லது
கசகசாப்பால் ஆழாக்கில் தம்பிடியிடை போட்டுக்கலக்கிக் கொ
டுக்கவும் கற்பூரம் மாதவிடாயாகாமை சிரங்கு தினவழுவதலி
யதுதிரும் இச்சாபத்தியம்.

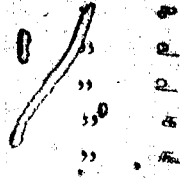
சீனகாரபற்பம்

ஒருபலம் சீனகாரத்தையெடுத்து அகத்திப்பழுப்பை ய
ரைத்துகவசித்து அல்லது பசும்வெண்ணை தளமாய்கவசித்து
சீலைகத்தி (௪) யெருவு லுபுடும்போடபற்பமாம் நெய்யில் தேனி
ல் பாலில் குன்றியிடை போட்டுமத்தித்துக்கொடுக்க புண் குடு
கணமாந்தம் சொரி விண்ணங்கள் யாவும் திரும் இச்சாபத்தியம்.

பொட்டி உப்புபற்பம்

ஆட்டெலும்பை யிடித்துப்பொடித்து ஒருகலையத்திப்பாப்பி
யுதன்மேல் ஒருபலம் பொட்டி உப்புபவைத்து அதற்குமேலு
ம் பொட்டி உப்புபபாட்டெழ. மேலோடுபோட்டுப் பொருந்த

கடுக்காய்
கக்கு
காகக்கட்டி
பிச்சாங்கட்டி
களிப்பாக்கு



இவைகளை வெள்ளெருக்கன்பால்விட்டு (உ) கால் மூழ்மையும் அறைத்து பிள்ளைத்திடுகாயவைத்து குக்குடிபட்டிட்டு கொண்டு சோவிலைவைத்துக்கொண்டு பல்லுலக்கை நீந்தும் வருதல், சிழுவருதல், அசைதல், ஆடல், குந்தல், கடுக்கல், யிருகரைதல், யிருவளர்தல், யந்தும்புதும் பல்லுகள் கட்டப்படும் வியாதிதிருமட்டும் சிதளவஸ்துக்களும் பழையதும் கூடாதென்றறிதல்.

வெள்ளைபாஷாணபற்பம்.

பிரமுகண்டிச்சார்
வெள்ளைபாஷாணம்

படி—ஐ
பலம்—கத

சை சாற்றை நன்றாய் பழகிய மண்பாத்திரத்தினுற்றி அடுப்பேற்றி பாஷாணத்தை தூல்கயற்றால்கட்டி அச்சாற்றிப்படாமல் டொலாந்திரமாகக்கட்டி வாய்புரம் சிவ்ன்குத்திப லோட்டி ல்துலைதுழைத்து மேலேகட்டிவிட்டு அல்லோட்டிக்கு சிலைமண்ணுண்டசெய்து மூலுசாமம் பெரிக்கவும் பிரகுயிரக்கி ஆரிய பிள்கலுவத்திலிட்டு பொடித்து சோவிலைவைத்துக்கொண்டு முறைக்காச்சல் டொலைக்காச்சல் முதலிய சர்வகரத்திற்கும் அனுபானமறிந்து இரண்டு அரிசியிலடக்கொடுக்கவும் (க - டி) வேளையில்சீரும்.

வெள்ளைபாஷாணபற்பம்.

அண்டரீரில் சுத்திந்த வெண்காரம் (உ) கிருத்தெடுத்து புளியிலைச்சாற்றில் ஒருஜாமம் அலேத்து பிள்ளைத்திடுகாயவைத்து ஒட்டிவிட்டு வேடுமுடிசிலைமண் ஒண்டசெய்து குக்குடிபட்டி பற்பம் குடுகிரகிப்பு இதுபுக்காம்.

துருசுபற்பம்.

கருப்பஞ்சாற்றில் திசெய்த துருசுபலம் (உ) பெரித்து பொடுதலையிலையை அறைத்து தளமாய்கவசம்செய்து குக்கிடபட்டிட்டுரியபின் எடுத்து கலுவத்திலைரைத்து சோவிலைவைத்துக்கொள்ளவும் இந்தபற்பத்தினால் வாதம் (அய) கரம் (கச) பித்தம் (சஅ) மேகம் (உக) குட்டம் (படி) சன்னி (கக) குன்மம் (அ) தோ (அ) மூலம் (க) ஆக்கிராணி (க) இவைகள்திரும் இவைகடிகேத்த அனுபானங்களில் இடுவதுமன்றி வியாதிக் கிசைந்த பத்தியம்வைப்பது பண்டிதரீடமையாம்.

வீரபற்பம்.

வீரம் கால்பலம் பெடுத்து அகலில்வைத்து கீழ்மேலும் நாக்கின்னடை யோட்டை யிடித்து பொடித்து கீழ்மேலும் தளமாய்வைத்து சை வீரம் கடுவிலிருக்கச்செய்து மேலேகல்முடி சிலைமண் ட-செய்து கிடைபட்டிப்போட்டு ஆரியபின் பெடுத்து கல்வத்திலிட்டு பொடித்து சோவிலை வைத்துக்கொள்ளவும் தேனில் ஒரு அரிசியிடை மத்தித்து பிரயோகித்தால் ஜன்னிதோஷங்கள் யாவற்றிற்கும், ஜன்னியதிகரித்து பல் கிட்டிக்கொண்டால் அகப்பைக்காம்பு அல்லது கரண்டிகாம்பினால் பற்களை நீக்கி தேனில் மத்தித்துப்புகட்டவுந்தீரும் பத்தியமரித்துவைக்கவும்.

பூரபற்பம்.

பூரம் பலம்
படி—ஐ உ

படிகாரத்தை டிடியிலிட்டு அடுப்பேற்றி தீபாக்கினியாக அரிக்கையில் படிகாரம் உருகிவரும் உருகின சமையுப்பார்த்து பூரத்தை அதினுடிலில்சொருகி எரித்து கொண்டுருக்க படிகாரம்.

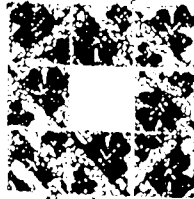
ரம் நன்றாய்ப்பூர்த்தியின் எடுத்துபொடித்து சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும் யிளகீரில் உ-ஆரியிடைபொட்டுகுடிக்க மார்சனிகபம், கோழை, யிருமல் இவைநீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெந்தகபற்பம்.

பள்ளமாயிருக்கும் பிங்கான்கோப்பையில் கட-பலம்பினி க்கட்டியைப்போட்டு அதில் கட-பலம் கெல்லிக்கெந்தியையிட்டு வெய்யலில்வைத்து காலானெடுத்து வெந்தின் மாத்நிரம் அகலில்வைத்து மேலகிழமுடி சந்துவாய் சீலமண்ணெய் காதபுடம் அல்லது இன்னொருவாட்டியும் அதிகப்படுத்திவைத்து ஆரியபின்னெடுத்து உலுவந்திட்டறைத்து சீசாவில்வைத்துக் கொள்ளவும் தேனில் ஆரியிடைகொள்ள பெரும் வியாதிமுதல் சகலவியாதிபுந்திரும் இச்சாபத்தியமிருக்கவும்.

பற்பவகுப்பு

முற்றிற்று.



தேவிகாயம்.

ஐந்தாவது

கட்டுவகைவகுப்பு.

தாளகத்தட்டு.

கொடி மாதளம்பழத்தைத் துளைத்து அதினுள் ஒருபலம் தாளகத்தைப்பொதித்து சீலமண்ணெய்துயி - வாட்டியில்புடம்வைத்து ஆரியபின்னெடுத்து பதனம் பண்ணிக்கொள்ளவும்.

லிங்கக்கட்டு.

சிவன்வேம்புசமுலம், அறைத்து லிங்கத்திற்கு சூசித்து அக்கவசத்துடனெடுத்து ஊமத்தங்காயை இரண்டாயிரந்துவினாபோக்கி ஷை மருந்தைவைத்து ஒருபிலையும் முடி சீலமண்ணெய்து சாணம்போட்டு அப்பி காயவைத்து முழப் புடத்திலைவைத்து ஆரியபின்பெடுக்கவும்.

பூரகீசுட்டு.

ஒருவம்பூரத்தை பிங்கானில்வைத்து காட்டத்திப்பூர அடித்து வெய்யலில் வைத்து சுண்டியின் இன்னொருகிரம் ஷை பாலையடிக்கலி இப்படி மூன்று விசை யடித்தெடுத்த குமட்டியில் ஒருஜாமல் வாட்டிபெடுத்து அப்பிபோகத் தகட்டில் மேல்வைத்து அடியில் தீபமேற்றி பெரிகாட்டவும் அப்படி எரிக்கையில் முகமுசுக்கைச்சார் ஒருஜாமம்சுருக்கு கொடுக்கவும்.

கௌரிபாஷாணக்கட்டு.

கெவுரி புலம்-க, நிறுத்தெடுத்து சிட்டுலிட்டு அடுப்பேற்
பேய்ப்பிரக்களில் நாலுஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து எடுத்து
க்கொள்ளவும்.

பாஷாணக்கட்டு.

கள்ளிமரத்தைத் துளைத்து அத்துளையில் பாஷாணம்ஒரு
பலம்வைத்து துளைத்தெடுத்த தூறிலால் தமர் அடைத்து மூப்
பதுளாச்சென்றபிறகு ஐடி மரத்துடன் துண்டாயருத்து காட்
டெருவு மூன்றில்புடமிடவும் தூவ்வகைக்கட்டு பதத்துடன்செ
ய்தவன் குருவாளியென்றும், தொழிலாளியென்றுஞ் சொல்வர்.

கட்டுவகுப்பு.

முற்றிற்று.



வேலுமயிலாதுணை.

ஆராவது
எண்ணெய் வகுப்பு.

நாக்குப்பூச்சுக்கொண்கணை.

மிதிபாகயிலைச்சார்	படி	வ
கழற்சியிலைச்சார்	"	வ
விளக்கெண்ணை	"	வ
சுக்கு	விளக்கெண்ணை	க
வசம்பு	"	க
இச்சுக்கற்பூரம்	"	க

கெட்டாறும் எண்ணெயும் துள்ளுபூசு அடுப்பேற்றி சுக்
கு வசம்பை சமயிடையாபிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்த கல்ல
த்திலிட்டு பூரமுங் கூடப்போட்டு விளக்கெண்ணெய்விட்டனா
த்து கலைக்கி யிரக்கிக் கொள்ளவும் வேளைக்கி உச்சிக்கரண்டிவி
தங் கொடுக்கவும் வயற்றிலுள்ள புழுக்கள் வெளிப்படும் இச்சா
பத்தியம்.

கரப்பாணைணை.

மிளகு	டலம்	க
சிறுருளிஞ்சான்வெள்ளை	"	க
நிலக்குமிற்றேவர்	"	க
வெள்ளாள்ளி	"	வ
வசம்பு	"	வ

இவைபாவுங் கல்லுரணில்போய்க் பஞ்சுபோகிடித்து அ
றைபடி கல்லெண்ணெயில்கலந்து அடுப்பேற்றி காச்சிவடித்து

வைத்துக்கொண்டு அந்நிசந்தி விநாகநிடையெண்ணெய் உள்
நுக்குப்போட்டுத் து மேலுக்கும் பூசவும்,

சர்வகரப்பானெண்ணெய்.

சிறுகுரிஞ்சான்	பலம்	க
வனமல்லி	"	க
ஆகாசக்கருடன்கிழங்கு	"	க
உள்ளி	"	க
அல்லித்தாமரை	"	க
மிளகருண்ணெய்	"	க
சல்லிக்கொடி	"	க
நிலவிளா	"	க
வசம்பு	"	க

இவைகள் யாவும் கல்லுரலிலிட்டு பஞ்சுபோல் நறுக்கி யி-
பலம் விளக்கெண்ணெயில் போட்டுக் கலக்கி மெழுகுபததததல்
காச்சிவடித்து காலையில் கரண்டிவிதம் (௩, ௫, ௭, ௯) எள்கொள்-
ள சகலகரப்பானுந் தீரும்.

தயிரெண்ணெய்

நல்லெண்ணெய்	படி	௨
எருமைத்தயிர்	"	௨
இந்துப்பு	காசியிடை	௨
கக்கு	"	௨
சித்திரமூலம்	"	௨

கடைநிலைகளை மூன்றாம் விடத்துவஸ்திரகாயம் செய்து
தயிர் பெண்ணெய் யாவும் ஒன்றாய்கலந்து அடுப்பேற்றி கமலாக்
கிளியாக இரண்டுஜாமம் பெயரித்திரக்கிவைத்துக்கொண்டு காலே-
யில் உள்ளள்கையளவுசாட்டிடவும், பிராணிகழிச்சல் தீரும் பத்-
தியம் மேரிமோர் கூட்டி புசிக்கவும் காரம்கூடாது.

மேகத்திற்கு குளிர்ந்தியெண்ணெய்.

பொன்னாங்கண்ணிச்சார்	படி	ஹ
பொருதலைச்சார்	"	ஹ
பிரமியிலைச்சார்	"	ஹ
சாமரர்ணியிலைச்சார்	"	ஹ
கொட்டைக்கரந்தைச்சார்	"	ஹ
வெள்ளருகுசார்	"	ஹ
துணியிலைச்சார்	"	ஹ
வல்லாரியிலைச்சார்	"	ஹ
மணித்தக்காளியிலைச்சார்	"	ஹ
முசுமுசுக்கைச்சார்	"	ஹ
விளக்கெண்ணெய்	"	கவ
கடுகுரோகணி	பலம்	க
ஜாதிகாய்	"	க
காட்டுகூசுவேர்	"	க

கடைசரக்கு முனுவகையும் பிடித்து குரண்டித்த பெண்-
லை சார் யாவும் ஒன்றாயுற்றி கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுகுப-
தமாய்காச்சி பிரக்கி காலையில் கரண்டிவிதம் (௭) நாளுண்ண
மேகம்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

அண்டவாதபெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய்	படி	௨
பொற்றலைகையாச்சார்	"	வ
வெங்காயச்சார்	"	வ
கடுக்காயின்தோல்	"	வ

கடுக்காய்தோலையிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து மற்றயாவும்
ஒன்றாயுய்த்தி கலக்கி அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய் காச்சி
(௭-௯) நாள் கரண்டிவிதம் குடித்துவர அண்டவாதமகனும்.

மேகத்தெதுவண்ணெய்.

கருஞ்சீரகம்	விராகநிடை	க
பரகிச்செக்கை	"	க

கழற்சிப்பருப்பு

,, க

சீரகம்

,, க

ரோகணி

,, க

பூரம்

,, க

இவைகளை யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து (கால்படி) பிரி
க்கெண்ணையில்கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய் காச்சி
யிரக்கி கரண்டிவிதம் (எ-க) நாள் சாப்பிட வெண்ணையையப் பி
புதிரும்.

தேங்காயெண்ணை.

முத்தியதேங்காயை குடிமண்ணோந்து ஒருகண்ணைத்திரந்து
நிரை சேதித்து அதற்குபதில் நுரைக்கள்ளிப்பாலே நிரைத்தி
கார்க்கடைத்து (கூலி) நாள் மண்ணில்புதைத்தெடுத்து புனாக
ம் (யி) சேர்த்து கல்வத்திலிட்டிட்டு நுர்த்து நல்லெண்ணை (உ)படி
யில்கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய் காச்சியிரக்கி நுண்
டிவிதம் (எ) நாள்கொள்ள வாய்வு குத்தல் குடைச்சல் யாவும்
திரும் இச்சாபத்தியம்.

சேத்துமத்திற்கெண்ணை.

கையாந்தகரைச்சா

படி - வ

நல்லெண்ணை

,, வ

உ-கடுக்காய்த்தேலெண்ணை

இவைவாய்வுமூற்றிக்கலந்து மெழுகுபதமாய் காச்
சியிரக்கி கரண்டிவிதம் (யரு) நாள்கொள்ள சேத்தும விட. இ
யாவும் திரும் இச்சாபத்தியம்.

ஊவையாந்திற்கெண்ணை.

காராண்டின்வெய்ப்பட்டை

பலம் க

எருக்கனவேர்

,, க

நொச்சிவேர்

,, க

முருங்கைவேர்

,, க

கருகொச்சிவேர்

,, க

கொடிவேலிவேர்

,, க

ஆடாநிதாடைவேர்

,, க

இவைவாய்வும் கல்லூரலில்போட்டு பஞ்சுபோல்நுக்கி பா
னையில்போட்டு (சு) படி நெலம்விட்டு (அ) க்கொரு பங்காய்
பொருட்டிப் பூரக்கி அந்த கியாழமிடைக்கி சித்தாமணக்கெண்
னையுடன் ஆவின்பெய் உ- பலங்கூட்டி கலைக்கி அடுப்பேற்றி
மெழுகுபதமாய்காச்சி காலையிற் கரண்டிவிதம் எ-காட்டுடிக்க
கருமேகந்திரும், தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங் கொடுக்கவும் கருங்கி
ந்தியாவும் திரும்.

மேக்குவஸ்ச்கெண் விணை.

கருளப்பட்டை

பலம்

க

லவங்கம்

,,

க

லவங்கப்பட்டை

,,

க

கஞ்சா

,,

க

சோம்பு

,,

க

சிறுநாகப்பு

,,

க

கருஞ்சீரகம்

,,

க

வெள்ளைப்பூண்டு

,,

க

மிளகு

,,

க

காட்டுசீரகம்

,,

க

சங்குன்வேர்

,,

க

சங்குக்குப்பி

,,

க

சத்திச்சாரணச்சிழங்கு

,,

க

பாங்கிச்செக்கை

,,

க

செங்கத்தாரிப்பட்டை

,,

க

வசம்பு

,,

க

இவைவாய்விடித்து குரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வி
ளக்கெண்ணெய் ஒருபடியில்போட்டு கலைக்கி அடுப்பேற்றி மெ
ழுகுபதமாய் காச்சியிரக்கையில் பூரம் கால்பலம் அப்பாடித்துப்

போட்டு கலந்திரக்கி (ரு-எ-நா) கொள்ள மேககுலை, வாய்லயா வந்திரும் சுட்டபுளி வருத்தஉப்பு சுட்டவும்.

குன்மத்திறகெண்வண்.

பேய்க்கொம்மட்டிக்காச்சாறு, சிந்தாமணக்கெண்ணை சம நிடைசேர்த்து சுக்கு திப்பிலி மிளகு இந்துப்பு வகைக்கு ஒரு விராகநிடையெடுத்துப் பொடித்துக்கலந்து அடுப்பேற்றி மெ முகுபதமாய்க் காச்சி யிரக்கி காலையில் காணாமுடைய சாப்பிட குன்மம் சந்திரன்மம் இவைவிரும் (ரு-எ-சு) நாள் கொள்ளவும்.

சிந்தாத்திரியெண்ணெய்

காயம்	பலம்	க
உள்ளி	"	க
கடுக்காய்	"	க
வாளம்	"	க
காட்டெருமப்பால்	"	க
வெண்காரம்	"	க
இந்துப்பு	"	க
சேகம்	"	க
வேலிப்பருத்திப்பூ	"	க
பூரம்	"	ந
கூட்டாரி	"	ந
விளக்கெண்ணை	விசை	க
தேங்காய்ப்பால்	"	உ

மே தினசுகள்யாவும் பிழந்துவந்திரகாயம்செய்து கலவ த்திலிட்டு தேங்காய்ப்பால் விட்டரைத்து யெண்ணையிலிட்டுக லைக்கி அடுப்பேற்றி மெமுகுபதமாய்காச்சி யிரக்கியில் கண் துரியை துளியெண்ணைவிட்டு அறைத்துக்கலந்து யிரக்கவும் (ச) களஞ்சிவீதம் காலையில்நிதம்சாப்பிடவும் இப்படி (ரு-எ-சு) நாள் கொள்ள மேகாதிக்கிரோகங்கள் குலைவதெனவாய்வு கண்

னெரிச்சல் கிரந்தி பெரும்பாடு ஆமலக்கட்டி கீரகட்டி இவை சிரும் இச்சாபத்தியம்.

கலிங்கா தியெண்ணெய்

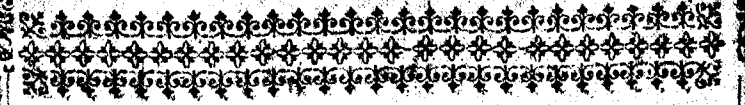
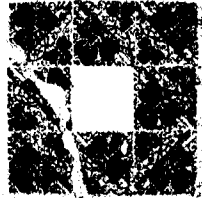
தும்மட்டிக்காய்சாறு	படி	க
பசுக்கோமயம்	"	க
வெள்ளாட்டுகோமயம்	"	க
கடுக்காய்	பலம்	உ
கடுகுதோகணி	"	உ
ஏலம்	"	உ
வால்மிளகு	"	உ
சுக்கு	"	உ
திப்பிலி	"	உ
மிளகு	"	உ
மிளகருணைக்கிழங்கு	"	உ
பூண்டு	"	உ
வாளம்	"	உ
வளையனுப்பு	"	உ
இந்துப்பு	"	உ
சவுட்டுப்பு	"	உ
அப்பளாகாரம்	"	உ
சாரம்	"	உ
ஏவாச்சாரம்	"	உ
கண்டக்கத்திரியே	"	ச
சத்திச்சாரணவேர்	"	க
வேளைவேர்	"	க
மஞ்சள்சார்	"	உ
இஞ்சிச்சார்	"	உ
குமரிச்சார்	"	உ
கோச்சிச்சார்	"	உ

இம்மருந்திற்குறிய கோமியவகையும் சாருவகையும் ஒன் னுபுத்தி சரக்கள்யாவும் யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து பெ

ண்ணையை யடுப்பேற்றி சார்முதலியஞ்ஞாணம்பாவும் வொன்
முழுத்திக்கலைக்கி காக்கி மெழுகுபதத்தில் யிரக்கி, நிதம், காலை
யில் (த) பலம் வீதமாக (ரு-ஏ-கூ) நாள் சாபிபிட. குன்மம் பக்
கருகை, பெருவயர், வாதம், வாய்வு, மகோதரம், நீர்க்கட்டி, கவு
ச்சக்கட்டி மேகம் (உக) கட்டுவாடம் இவையாவும் திருமுடிச்
சாபத்தியம்.

பேண்ணெய்வகுப்பு

முற்றிற்று.



உ
கடவுள்துணை.

ஏழாவது

தயில உகுப்பு.

மாத்தத்தயிலம்

அருகம்புல்	பலம் - க
உசிலம்புட்டை	" க
மஞ்சள்	" க
யீயக்கொழுந்து	" க
வெள்ளுள்ளி	" க
ஆத்துதும்மட்டிக்காய்	" க

இவைகளை யிடுத்து சித்தாமணக்கெண்ணை அறைபடியில்
கலந்து அடுப்பேற்றி காச்சிவடித்து உசிலம்புட்டி நீதம் காலை
வேளையில் (ரு-ரு-ஏ) நாள் கொடுக்க மாந்தம் பெருமல் யாவும்
தீரும்

மண்டைக்காப்பானுக்குதயிலம்

அவுரிவேர்பட்டை	பலம் - க
வெள்ளுள்ளி	" க
செம்பு	" க
சுருந்தப்பட்டை	" க
வலம்புரிக்காய்	" க

இவைகளை யிடுத்து பொடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து, எல்லெ
ண்ணை விட்டிடுத்து பத்துபலம் எல்லெண்ணைவிற்கலந்து (க)

நாள் குரியபுடம் வைத்தெடுத்து நடவிலா மண்ணைக்கரப்பான் முதியு கிரங்குகளும் ஆகியும்.

புழுவெட்டி நகுதயிலம்

ஏலம் பலம் (க) பழச்சாறில்லரைத்து (எ) படி நல்லெண்ணெயில் கலந்து (அ) நாள் குரியபுடம்வைத்தெடுத்து சனிவாரத்தோரும் (இ) தலைமுழுக புழுவேட்டு கபாலகுட்டம் குடியாவந்தணியும்.

தலைப்புழுவெட்டி நகுதயிலம்

சாந்தடைச்சார், செந்திலைச்சார் நல்லெண்ணெய் மிளகுபலம் (வ) மிளகையும் (ய) மூட்டுப்பூச்சியும் யெண்ணெயிட்டரைத்து யாவும் ஒன்றாய்கலந்து குரியபுடம் (க) நாள்வைத்தெடுத்து தேய்த்துவர சவுக்கியமாகும்.

மயில்மாணிக்கத்தயிலம்

சந்தை	பலம் - ௨
வெண்ணெய்	அறை
மறமஞ்சள்	அறை
நிலப்பனங்கிழங்கு	அறை
வெட்டிலேவர்	அறை
குருவேர்	அறை
மயில்மாணிக்கச்சார்	படி வ
கிழங்கைச்சார்	வ
கையாந்தகரைச்சார்	வ
மொன்ருங்கண்ணிச்சார்	வ
முசுமுகக்கைச்சார்	வ
நல்லெண்ணெய்	வ

முன்குரிய சாந்துகள் யாவும் யிடித்துப்பொடித்து வஸ்திரகாய்செய்து சார்வகைப்பாவும் மெய் யெண்ணெய் பரயோகித்து

அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்காச்சி (ச) நாள் வட்டமாக தலை முழிகிவர மயிர் உதிருவதை நிரூத்தும் ஆளம் விழுதுபோல் கூத்தல் வளரும் தேசம்வெகு குளிர் சிவாவிருக்கும் திடனத்தி ரமுண்டாகும்.

இராமபாணத்தலைம்

கோரைக்கிழங்கு	விடாகரிடை	௨௨
பூண்டுசெடியின்வேர்	"	௨௨
சந்தனத்தாள்	"	௨௨
அதிமதுரம்	"	௨௨
விவாமிச்சம்வேர்	"	௨௨
வெட்டிலேவர்	"	௨௨

இலையாவும் யிடித்து குரணித்து நல்லெண்ணெய் படி (ச) பசும்பால்படி (உ) இவ்விரண்டும் ஒன்றாய்கலந்து குரணத்தைக்கொட்டி அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்காச்சி தலைமுழிகிவர சர்வவாதமும் போம்.

ஜன்னித்தலைம்

வசம்பு	விடாகரிடை	௨௨
கடுகு	"	௨௨
உப்பு	"	௨௨
காயம்	"	௨௨
சர்ப்பக்கண்ட	"	௨
பூஞ்சு	பலம்	வ
வெப்பெண்ணெய்	படி	த
நல்லெண்ணெய்	படி	த

மே மருந்துகள் யிடித்து பொடித்துப்போட்டு யாவும் ஒன்றாய்கலந்து மெழுகுபதமாய்காச்சி பிரக்கையில் கஸ்தூரி (வ) விடாகரிடைபோட்டு கஸ்தூரிக்கொண்டு அருகேதயத்திற் குழன் தலைக்கு தயத்து முழிகி குப்புசாமிசாப்பிடவும் கண்

ணில்படக்கடாது பகலில் தித்தினைட்டாது இப்படி - க - டு
தலைமுழுக ஜன்னிதலையில் றிடாநேய புரங்கழுந்திகவுயர்வும
தீரும்.

கொம்பரக்குத்தைலம்

சித்தாமுட்டிவேர்	பலம்	டு
அமுக்கிராவேர்	பலம்	டு
சுக்கு	விராகிடை	உற
திப்பிலி	"	உற
மிளகு	"	உற
கடுக்காய்	"	உற
நெல்லிக்காய்	"	உற
தாள்நிக்காய்	"	உற
மஞ்சள்	"	உற
மரமஞ்சள்	"	உற
கஸ்தூரிமஞ்சள்	"	உற
லெட்டிவேர்	"	உற
தேவதாரம்	"	உற
விலாமிடு வேர்	"	உற
சாரணவேர்	"	உற
வவுங்கப்படை	"	உற
ஏலம்	"	உற
இதுப்பு	"	உற
அதிமதுரம்	"	உற
ஜாதிக்காய்	"	உற
நல்லெண்ணை	"	க
பசுமோர்	"	க

கடைசரக்குகள்யாவும் யிடித்து வஸ் - சகாயம் செய்து மோ
ரும்வெண்ணையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அறிப்போட்டு அறிப்பேற்
று மெழுருபதமாய்காச்சி வடித்து (ச) நாள் வட்டமாகத் தலை
முழுகிலில் கைகாடுவிரிவு மேகக்குடி காக்கையாவும் தணியும்
தேகம்புத்தியாம் ஜின்னி சடுத்தியம்தீரும்.

ஜெயவயிரவத்தைலம்

தாளகம்	விராகிடை	டு
கெந்தி	"	டு
மனோசிலை	"	டு

இம்முன்தும் கலுவத்திலிட்டு காடிவார்த்தைத்து மெல்லிய
சீலையில் பூசிக் காயவைக்கவும் காய்த்திரிகெடுத்து திரும்பவும்
பூசி வத்திபோல்திரித்து காயவைத்தெடுத்து ஒரு முகனையை
விளக்கில் கொளித்தி யெரியும்போது தலைகொய்ப்பிடிக்க சுடர்
தயிலமிரங்கும் அந்தத்தருவிலாத சீசாவிலிடித்து வைத்து
கொண்டு வெத்திலையில் - க - உ - க துளிவரையில் விட்டிற்ற
த்து தின்ன தலைடுக்கல் தேகம் நடுக்கல் கை கால்நடுக்கல் இ
ணைதிரும் நனாதிரை மாரும் இச்சாபத்தியம்.

விலவாதித்தைலம்

சந்தனத்தூள்	பலம்	ச
சுக்கு	"	க
திப்பிலி	"	க
மிளகு	"	க
கஸ்தூரிமஞ்சள்	"	க
கோரைக்கிழங்கு	"	க
ஏலத்தூள்	"	க

(ய) பலம் விலவா வர்படடையை கொண்டுவந்து பஞ்சுபோ
லியிடித்து யெட்டிடிடி ஜெவத்திலிட்டு ஒருபடியாகக் காச்சியக
யற்றத்தை வடிக்கட்டியெடுத்து அத்துடன் நல்லெண்ணைபடி
(க) இரண்டும் ஒன்றாய்ப்பூற்றிக்கலந்து அறிப்பேற்றி யெரிச்சு
யில் தை சந்தனத்தூள்யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து காய்கிறயெ
ண்ணையில் காட்டிக்கலந்து மெழுருபதமாய் காச்சி யிரக்கி

காலையில் - ச-நாள் வட்டமாகத் தலைமுழுவதில் கண்புகைச்சல் மேகவிருமல சத்தமுலம் வாட்சி மே - ம வாடம் பித்தம் இத்தகையவியாதி யாவும் தீரும்.

சந்தனத்தலைம்.

கல்லெண்ணை	பிழ	க	முத்தக்காசு	”	உ
ஊற்றெலும்	”	க	தாமரைப்பு	”	உ
புகம்பாலை	”	க	கன்னுரிவேர்	”	உ
கல்லெண்ணை	பலம்	உ	லவங்கப்பத்திரி	”	உ
சந்தனத்தூள்	”	உ	தேவதாரம்	”	உ
ஏலம்	”	உ	அதிமதுரம்	”	உ
வெட்டிவேர்	”	உ	தனியா	”	உ

முன்னுரைத்த யெண்ணை மோர் ஜெலம் இம்முன்றும் ஒன்று படனத்திக்கலந்த அமிப்பேற்றி யெரக்கவும் பிள்கூரிய மருந்துகள் யாவும் பிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து கெட பாண்டத்தின்போட்டு கீ - டி மெழுகுபதமாய்காச்சி வடித்து தலைமுழுவதில் பித்தசாலேசாரம் முதல் மேகவியாதிகள் யாவும் தீரும்.

நெய்சிட்டித்தலைம்.

பசும்நெய்	படி	வூ
கல்லெண்ணை	”	வூ
நெய்சிட்டிசார்	”	வூ
வெட்டிவேர்	பலம்	உ
நெய்தல்கிழங்கு	”	உ
அதிமதுரம்	”	உ
சந்தனம்	விராகடுடை	உ
கன்னுரி	”	உ
பச்சிலை	”	உ

கிச்சிலிக்கிழங்கு	”	உ
மிளகு	”	உ
கோகம்	”	உ

இவையாவும் பிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து நெய் யெண்ணை யாவும் ஒன்று பூற்றி கலந்து அமிப்பேற்றி பிளம்பதமாய்காச்சிலிந்த தலைமுழுவதில் கண்புகை உஷ்ணம் காந்தஸ்குடு வெண்ணை மேகம் தீரும்.

ப ந ய வ கு ப் ப்

முற்றிற் று

LB

1995

114333



தேவிகாயம்.

எட்டாவது

லேகியவகுப்பு

சோகைகாமாலைக்கு லேகியம்.

சுக்கு	விராகிடை	ந	கடுக்கா	விராயிடை	ந
திப்பிலி	"	ந	கிழைக்கு	"	ந
மிருது	"	ந	அரத்தை	"	ந
சாதிக்கா	"	ந	ரோகணி	"	ந
ஒமம்	"	ந	காட்டுசேகம்	"	ந
சேகம்	"	ந	சோம்பு	"	ந
கிராம்பு	"	ந	கழற்சிப்பருப்பு	"	ந
இஞ்சி	"	ந			

இவைகளையிடித்து குரணித்து எஸ்திரகாயம் செய்து அவ்விடைக்குச் சரியாய் செவ்வள்ளாட்டுப் புழுக்கையை குரணித்து சேர்த்து

கையாள்சார	படி	க
பசுமநெய்	"	உ
பனங்கற்கண்டு	படி	எ

நெய்யுடன் சாறும் ஒன்றாய்ந்து அடிப்பேற்றி சற்றுநேரமாகப் பந்திரகு குரணத்தை கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் தூவிக் கொண்டு கிளரி வரவும் பாவும் தீர்த்திரகு பனங்கற்கண்டை தூவிக் கிளரவும் லேகியம்முதிராதபதமாய் கிளரி பிரக்கிவைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்விதம் கரலை ஒருவேளையாக உல - ௪0 - நாள் கொள்ள நீர்கோர்வை குன்மம் சோகை காமாலை நெஞ்செரியு அக்கினிமத்தம் இவையாவும் தீரும்.

முயல் லேகியம்.

அரத்தை	பலம்	உ	தூதுவேகை	பலம்	க
பாங்கிச்செக்கை	"	உ	கண்டங்குழி	"	உ

வித்தியகைமுறைகள்.

53

தாளிசப்பத்திரி " க மிளகு " ௧௨
லவுங்கப்பத்திரி " உ பழுப்புச்சந்திரை " ௧௩

சந்திரைதவிர பற்றையிடித்து குரணித்துவைத்துக்கொண்டு முயல்பாரி - பலம் கொண்டுவிட்டு நெல்லிட்டு இரண்டு விசைகருதி புரணுசட்டியிட்டு நீர்க்குண்டு உடும் பிரட்டி யு - பலம்நெய்யினை அடிப்பேற்றி ஷே - கரியையும் குரணத்தையும் கொட்டி கிளரி சிவந்தபதமானவுடன் இ - பலம்நெய்யிட்டு கேசித்து இரக்கிவைத்துக்கொண்டு புனக்காய்விதம் உலய - கய நாள்வட்டமாகத் தீண்டுவரவும். பொடி, புசை, போகம், லாகி ரி வெத்திலைப்பாக்கு இவையாகாது செஷம், விஜயபிஞ்சு, காசம், இதுதான் தீரும்.

தேத்தான்கொட்டை லேகியம்.

தேத்தான்கொட்டைபலம்	ந	ஏலம்	பலம்	உ
கருஞ்சிரம்	"	உ	சேகம்	"
திப்பிலி	"	உ	விசைக்கெய்க்காய்	"
மிளகு	"	உ	தூதிக்கா	"
சுக்கு	"	உ	லவுங்கம்	"

இவைகளை தனித்தனியாக நெய்யில் வறுத்துப்பொடித்து தேன்பலம் (௧௩) படி - பேயி குரணத்தைகொட்டி கிளரிவருகையில் (10) - பலம் சக்கரைபோட்டுக் கிளரி பதப்பதமா பிரக்கி வைத்துக்கொண்டு நெச்சக்காய்விதம் இருவேளையுமின்னுவரவும் வெள்ளையேகம் தீரும் தாதுபுஷ்பியாம்.

வச்சிரகண்டி லேகியம்.

தனகாம்பு	பலம்	க	அதிவிடைபலம்	பலம்	க
கிராம்பு	"	க	அபினி	"	க
தூதுவேகை	"	க	சுக்கு	"	க
காட்டத்திப்பு	"	க	சப்பாவிசை	"	க
தூதுவேகை	"	க	ஜாதிக்காய்	"	க
தூதுவேகை	"	க			

இவைகளையிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு (10) பலம் பனைவெல்லம் பாகுபிடித்து அந்தப்பாகில் சூரணத்தை தூவிக் கிளரி முதிராதபதத்தில் யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு ஆந்திசந்தி இருவேளையும் கொட்டைப்பாக்குவீதும் தின்றுயசு சுர அனல் மந்தக்காசுக் குழந்தைகள் கோழை மாற்றும் அதிகாரப்பேதி இடத்தபேதி கிராணி இவைதிரும் டே கத்தில் இன்பங்கொடுக்கும் இந்திரியங்கட்டும்.

முலத்திற்குலேகியம்.

நாயுருவியிலே ஒருகுத்து பரித்துவந்து அத்துடன் ஒருமிடி புழுங்குலரிசுவைத் தரைத்து கொஞ்சம் ஜெலம்விட்டு கரைத்து அடுப்பேற்றியெரிக்கவும் அப்படியெரிக்கையில் நாட்டிச்சுக்கரை (10) பலம்போட்டு பசும்பெய் மூணுபலம் விட்டு கிளரி பாகுபதமாயிரக்கி வைத்துக்கொண்டு இருவேளையும் புன்னக்காய் வீதம் சாப்பிட்டுவரவும் மூலவேதனை திரும் இச்சாபந்தியம்.

மகாபூரணதிலேகியம்.

அதிமதுரம்	பலம்	உ	சடாமாஞ்சி	12	உ
சோம்பு	"	உ	சகசா	12	கஉ
கோஷ்டம்	"	உ	லாமிச்சன்னவேர்	12	உ
சுக்கு	"	உ	புளனுரீயேர்	12	உ
ஆனைத்திப்பிளி	"	உ	வட்டி	12	உ
வால்மீகு	"	உ	மோமுலிவினா	12	க
சேரகம்	"	க	அத்திவினா	12	க
செக்காய்	"	க	தூலம்விழுது	12	க
தனிபா	"	க	அரசன்வினா	12	க
தாளிசப்பத்திரி	"	உ	பூணக்காலிவினா	12	க
ஜாபத்திரி	"	உ	தெவள்ளிரிவினா	12	க
காதிக்காய்	"	க	சப்பகாவினா	12	க
லவுங்கம்	"	உ	தாலும்காண	12	க
லலங்கப்பட்டை	"	உ	சுபேத்துமுசவி	12	க
சன்னராஷ்டம்	"	உ	வாதுமைப்பருப்பு	12	உ
பெருவவுப்பட்டை	"	உ	சாரப்பருப்பு	12	உ
விப்பனங்கிழங்கு	"	க	முந்திரிப்பருப்பு	12	உ

பருப்புதினுசுளத்திர மற்றயாவும் வெய்யலில் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு (உ.உ) பலம் கெஞ்சாகொண்டியந்த மெல்லியசிலையில் முடிந்து இராந்திபடிபாலில்போட்டு காச்சிபுரைக்குத்தி மஞ்ஞாங்காலையில் கடைந்து வெண்ணையெடுத்து அந்தவெண்ணையை டி.டி.யி ட்டுஉருக்கெழில் சேருரணத்தை கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் தூவிக் கிளரிவரவும் அப்படியிரயில் கற்கண்டு (10) பலம்போட்டு கிளரவும் பிரகு திராட்டிபழம் பலம் (10) போட்டவும் அதன் பிரகு சே பருப்புவகைகளை போட்டு ரேகிக்யில் தேன் போதுமானவரைக்கும் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் விட்டு கிண்டி பாகுபதமாயும் லேகியம் முதிராமலும் தகுமானபதத்தில் வந்தவுடனயிரக்கி பிங்கான் கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு (உ.உ) அல்லது ஒருமண்டலம் அந்தி சந்தி தின்று வரவும் மேகத்தாற் சார்ந்த வியாதிக்கையும் கண்டிக்கும் புணர்ச்சியில் வெருவளிவு கொடுக்கும் லேசில்கட்டுவிடாது ஆஞல் லேகியம் தின்னும் போது புணரப்படாது களசாராயமுதலான வேறுவிதிரி யருந்தக்கூடாது.

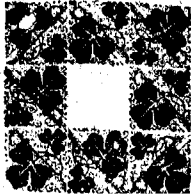
போசனசஞ்சிவினேகியம்.

இந்தப்பு	க	பொரித்தபொரி	க
பொட்டிலுப்பு	க	பொரித்தவெண்காரம்	க
உல்லுப்பு	க	சுக்கு	க
வளையிலுப்பு	க	திப்பிலி	க
கரியுப்பு	க	மிளகு	க
சோத்துப்பு	க	கூழம்	க
கிராம்பு	க	திப்பிலிமூலம்	க
பேம்பு	க	கோஷ்டம்	க
புங்கப்பு	க	காயம்	க
சுண்பப்பு	க	உதமன்	க
சிறுநாகப்பு	க	பட்டிவெல்லம்	க
செக்காய்	க	வெள்ளுக்கரி	க

வெல்லமும் உள்ளியும் தவிர மற்றவையிழந்து குரணித்து
வைத்துக் கொண்டு வெல்லம் நீர்க்கப்பாருசெய்து உள்ளியைப்
தீண்டி சேத்து சை குரணத்தை சிறுத்துவிடுகின்ற பர
குபதமும் லேகியபந்தனமுமாகக் கிளரவும் பாகுபேதாவிட்
டால் தேன் சிறுக்கிட்டுக்கிண்டி யிரக்கிக்கொள்வதும் = 41-
ஆள் சுண்டக்கூடாதே கொள்ள சோகைவயற்றிற்கு மூல
ம் - குன்மம் - மூலக்கிராஸி - வயாவும் திரும்ப அஜீர்னமந்த
ம்-வாய்வு குதகவாய்வுகளும் திரும்பிச் சாபத்தியம்.

லேகியவகுப்பு

முற்றிற்று



வேலுமயிலுந்துணை.

ஒன்பதாவது

குரணவகுப்பு.

நித்திரையற்றவாய்விற்கு

குரணம்.

ஏலம்	கிராகரிடை - க
செஞ்சந்தனம்	" க
சத்தணத்தூள்	" க
தேத்தாள் கொட்டை	" க

இவைகளின் குரணம் சமயிடைக்கு சர்க்கரை மயிடைகூட்
டி புகுணைக்காய் சார் ஆழாக்குப்பிழிந்தெடுத்த சை குரண
மும் அ விறுக்கரிடைகூட்டிக் கலக்கி சாப்பிடவும் ௩-௪-க-
நாள் கொள்ள பித்தவாய்வு ரோரினவாய்வு யாவும் திரும்ப நித்
திக்கிழிக்கும்.

பித்தவாய்வுக்கு குரணம்.

சோகம்	பலம்	க
நெல்லி	"	க
முள்ளி	"	க
கக்கு	"	க

இவைகள் வகைக்கு சமன் கொண்டு தது குரணித்து அவ்வி
டைக்கு சமன் சர்க்கரைகூட்டி வேளைக்கு கலனையிடையாக
பெடுத்த தேன்விட்டுமத்தித்து சாப்பிடவும் இப்படி இடவே
ளையும் 10 - தினமுண்ண பித்தமயக்கம் திரும்ப இச்சாபத்
தியம்.

ஐ பே தி ச் கு ர ண ம்.

சுக்கு	பலம்	உ
திப்பிலி	"	உ
மிளகு	"	உ
தாண்டிக்காய்	"	உ
நெல்லிக்காய்	"	உ
லவங்கம்	"	உ
சிறுநாகப்பு	"	உ

இவைகளை யிடித்துப் பொடித்து குரணித்து சமவிடை சர்க்கரைக்கட்டி (௩௫) விராநிடைசெடுத்து தேனில்குழைத்து காலையில் சாப்பிடவும் உ-௩-விசை பேதியாகும் பித்தவாய்வுதிரும் உ-௩-நாட் கொள்ளவும்.

நி லா வி னை ச் கு ர ண ம்.

நிலாவிகா	பலம்	ச
ஏலம்	"	க
கடுக்காய்	"	க
சக்கு	"	க
திப்பிலி	"	க
மிளகு	"	க
நெல்லிப்பருப்பு	"	க

இவைகளை யிடித்து குரணம்செய்து திருகடிபிரமானும் வெண்ணாற்போட்டு சாப்பிடவும் உ-௪- விசைபேதியாகும் வாய்வுகலையும் வாதபித்தநீர்கள் சமரசப்படும்.

சு க் பே தி கு ர ண ம்.

பசும்பாலில் வேகவைத்தெடுத்த சிவதைவேர் பலம் - ௨௨ மிதையிடித்து குரணித்து சர்க்கரை - ௨௨ - பலம் போட்டுசேர

வில் வவத்துக் கொண்டு வேருகடி தானெடுத்த வென்னீரில் போட்டருந்த கமாய்பேதியாம் ஆயாசமிரது.

இரத்தபேதிக்குரணம்.

கடுக்காய்	விராகநிடை	க
லவங்கப்பட்டை	"	க
சிராமட்டி	"	க

இவைகளை சிவக்கவருத்து பொடித்து குரணித்து ஒன்றாய்க் கவந்து (௬) பங்காகப்பிரித்து பசும்வெண்ணையில் குழைத்து சாப்பிடவும் சுவஸ்தமாழ் காரமிலாத பொசிப்பெடுக்கவும்.

தீ ப ன ச் கு ர ண ம்

சுக்கு	பலம்	உ	நவாச்சாரம்	பலம்	உ
திப்பிலி	"	உ	சத்திசூரம்	"	உ
மிளகு	"	உ	பூரீரு	"	உ
சிறுதேக்கு	"	உ	பெருங்காயம்	"	உ
ஓமம்	"	உ	இந்துப்பு	"	உ
சித்திரமூலவோபட்டை	உ	பஞ்சலவணம்	"	உ	

இவைவயாவும் யிடித்து குரணித்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு திருகடிபிரமானும் யெடுத்து வென்னீரில் போட்டுக் குடிக்க மந்தம் இவையாவும் போக்கும் பரிதீபன மூண்

இய்குளாதிச்சுரணம்.

பெருங்காயம்	விராகநிடை	க	ஜாதிக்கா	விராகநிடை	க
வசம்பு	"	உ	கடுக்காய்	"	௬
லவணம்	"	௩	தாமரைச்சூலம்	"	௪
சுக்கு	"	௪	கோஷ்டம்	"	௨

இவையாவும் கூட்டி குரணித்து வேளைக்கி (௩) விராகநிடை யாகக்கொண்டு வென்னீரில் குழப்பிசாப்பிடவும் குன்மசாந்தியாம் நிலவாய்வுகளை கண்டிக்கும்.

கேடய குரணம்.

இலைக்காவிரின் மேற்றோலைக் கிழிந்தெடுத்து ரவிசி
வழித்தி யிட்டு குரணித்துவைத்துக்கொண்டு விராகிடை
குரணத்தை நெய்யில் குழைத்துசாப்பிடவும் (௩௫ எசு.யு)
நாள் விழுந்துண்ண சுயவலிமீக்கும் மற்றயயிருமல் யாயும்
செய்யாம்.

இருகட்டுரணம்.

சுடாதோடை	பலம் - ௨௭
செக்காய்	" ௨௭
கண்டங்கத்திரி	" ௨௭
துளசி	" ௨௭
அதிமதுரம்	" ௨௭

இவைகளை யிடித்துப்பொடித்து குரணித்து வஸ்திரகா
யம்செய்து வைத்துக்கொண்டு நிருகடிபிரமானம் டெடுத்தி
நெய்யில்குழைத்து சாப்பிடவும் இப்படி இருமண்டலம் கொ
ள்ள இருமல் யின் கட்டி கொழை இவைகள்சாப்பிடியாம்.

தனிமுலிக்குரணம்.

சுறுவருஷத்திய வேப்பமரத்தின் துளிரும் அம்புத்தி
னதுவேரின் மேற்பட்டையும் சமமாய் நுத்தெடுத்து உலர்த்
தியிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து சமவிடை சக்கை உலர்த்துசொ
விலைக்கொண்டு வேளைக்கு (காலஞ்செய்யாக) இரு
வேளையும் (சுய) நாள் கொள்ளவும். சூதம்உடையும் துவகே
ம்களையும் மேகங்களைக்கண்டிக்கும் வாய்வுயென்பவைபொல்லா
ம்கடல்கடத்தோடும் திரைமாதும் கண்ணொளிவுண்டாம் காய
சித்திக்கு சமா... அனேகபண்டிதரும் சொல்லுவார் இச்
சாபத்தியம்.

பஞ்சாக்கினிசூரணம்.

மருங்கிழங்கு	பலம் - ௧
புளிக்கருணைகிழங்கு	" ௧

காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு	" ௧
பிரண்டைக்கிழங்கு	" ௧
சித்திரமுலவேர்பட்டை	" ௧
பரங்கிச்செக்கை	" ௧

இவையாவும் வெய்யலி லுலர்த்தியிடித்து குரணித்துவஸ்
திரகாயம்செய்து சோவில்வைத்துக்கொண்டு இனம் காம். வெ
(சு) விராகிடை குரணம்பெய்தும் பசும்மோரு சூழாக்கில்
கலந்து குடிசையும் இப்படி (௨௨௦) நாள் கொள்ள வல்லிக்கட்
டிகாச்சுல்குடி கோகேவை குன்மடி இவையோம் இச்சாபத்
தியம்.

குலைச் சூரணம்.

சித்திரமுலம்	பலம் - ௧	ஏலம்	பலம் - ௨
தாமம்	" ௨	சக்கு	" ௧
சிறுதேக்கு	" ௨	திப்பிலி	" ௧
இத்துப்பு	" ௨	சிறு	" ௧
லவணம்	" ௨	புளிக்காய்	" ௧
காயம்	" ௨		

இவையிடித்து பொடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து சோவில்
வைத்துக்கொண்டு விடல்குரணம்பெய்து வெண்ணிற்போ
ட்டுகலைக்கிசாப்பிடவும் குலைக்கிழங்கு சிபனமுண்டாகும்வா
ய்வுஅண்ட... தெகம்லெகையிருக்கும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகுசூரணம்.

வால்மிளகு	விராகிடை	௧
சீரகம்	"	௧
கொத்தமல்லி	"	௧
கற்கண்டு தூள்	"	௧

இவையிடித்து குரணித்து கற்கண்டுதூளும் கட்டி வெண்
ணையில் (சு) விராகிடை குரணமிட்டு குப்பி சாப்பிடவும்இப்

படி அந்நி சந்திய - நாள்கொள்ள வெள்ளை, விழாலும் திரும்
குடி அனல் புகைக்காக நீர்க்குக்குதிரும் இச்சாபத்தியம்.

மதனகாமேசுரஞ்ஞாணம்.

பலம்	க
அமுக்கனாகிழங்கு	க
பூசணியின் வேர்	க
நரிபயந்தம்வேர்	க
உருந்துசெடியின் வேர்	க
முந்திரிவேர்	க
நிலப்பனங்கிழங்கு	க
நெல்லிவித்து	க
இலவன்பிசின்	க
முருங்கைப்பிசின்	க

இவையாவும் யிடித்து குரணித்து அவ்விடைக்கு அனையி
டைவினிகுட்டி கலந்து சோலிலவைத்துக்கொண்டு (உ) விரு
கிடை குருணமெடுத்து காச்சியதெனிற குழைத்துத்தின்னவு
ம் தின்னவுடன் குழாக்குபால் சாப்பிடவும் மாலை - கூ - மணி
வேளையாக (உ) காத்தின்னவும் புகைபுளி - போகம் லாகிரி
கூடாது உக - வது காள் போடுக்கவும், மிதந்த யின்பத்தோடு
லேசில் கட்டிவிடாது தூதுபுஷ்டியாம்.

மாங்கொட்டைஞ்ஞாணம்.

பலம்	க
மாங்கொட்டை	க
வெந்தியம்	க
கருவேப்பஞ்சி	க
மாதுளம்பழத்தோல்	க
கண்டக்காய்வற்றல்	க

இவையாடித்து குரணித்துவைத்துக்கொண்டு யெருமைத்த
யிரிள் (வ) பலம் குரணமிட்டுக்கலக்கி சாப்பிட இதபேதி கீங்
தும் இருவேளையும் உரிநாள் கொள்ளவும் காரமாகாது.

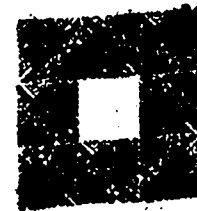
பித்தத்திற்குஞ்ஞாணம்.

சேகம்	கழஞ்சு	க
அதிமதாரம்	"	க
இஞ்சிஉலர்த்தியது	"	க
திப்பிவி	"	க
எலம்	"	க

இவைகளையிடித்து குரணித்து வஸ்திரகாயம்செய்து சக்க
ரை (ச) கழஞ்சு கூட்டி கலந்து சோலிலவைத்துக்கொள்ளவும்
திருஷ்டகுழிமம் பெடுத்து குருணித்துப்பித்தின்னவும் பித்தம்
நாற்பதம் பூர்த்தோடிப்போம் இர வேளையுமாக - உ-உய-க-வ
சய - நாள்விதம் கொள்ளவும் இச் சபத்தியம்.

சுரணவடிப்பு

முற்றிற்று



சீத சுரத்திற்கு.

மிளகு (உ) விராகநிடை பொடித்து தயிர்விட்டுபிசைத்து
மிளகு கொஞ்சம் நெய்விட்டு மத்தித்து மூன்றுவேளையாக பிசைத்துத் தின்னவும் உடனே வெண்ணீர்சாப்பிடவும்.

விரைவாதத்திற்கு குடிநீர்.

கரிக்காய்	பலம் - க
கூழ்சிப்பருப்பு	" க
சுக்கு	" க
முடக்கொத்தான்	" க

இவைகளும் உரலிவிட்டு பருகபோல் பிடித்து படிநெல்மாவைத்து கால்படியாகயிரக்கி இருவேளைபாசித்து சாப்பிடவும் இப்படி (க) நாள் ஆறுவேளை கொள்ளவும்.

குசிகவாய்விக்கு.

பருத்திக்கொட்டை	பலம் - ௨
கையான்யிலை	" ௨
ஏலம்	" ௨
கௌதம்பை	" ௨
சுக்கு	" ௨
பீப்பிலி	" ௨
மிளகு	" ௨
எவாச்சாரம்	" ௨

இவையாவும்பிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து இஞ்சிசுரணத்தில் நாலுக்கொருபங்கு ஊமத்தவிதை சூரணம்கூட்டி கலத்துவைத்துக்கொண்டு பனவெல்லத்தில் கழற்சிக்காயளவு சூரணத்தைபிசைத்து சாப்பிடவும் (௫) நாள் கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்.

நளிர்ஞுளிக்கு.

பசும்மோரில் ஊரினமிளகு அறைமூலம் யெடுத்து துளியினை ஒருபிரகற்பூரம்விரகா (க) இதை வெண்ணீர்விட்டபை

உடலுள்ளுணை.

பத்தாவது

பலரோகவகுப்பு.

விரைவாதவாய்வுக்கு.

ஆதணடைவேர்	பிடி	க
வெண்காரம்	"	க
மிளகு	"	க
நாயுருவிவிரை	"	க

இவையாவும் ஒன்றுவிட்டு அரைத்து புன்னக்காய்விதம் இருவேளையும் (௫-௭) நாள் கொள்ளவும் வாதத்தால் வீங்கிய விரைவிக்கும் சுவஸ்தமாகும் இச்சாயத்தியம்.

அண்டவாய்வுக்கு

கருஞ்சீரகம் பூண்டு தேன்விட்டரைத்து கழற்சிக்காயளவு இருவேளையும் (௫) நாள் தின்றவும் அண்டவாய்வு தீரும்.

வாதகுண்மத்திற்கு

பாப்பாரமுள்ளி தும்பைபொச்சி திப்பிலி பூண்டு காயம் நல்லவெல்லம் மூலம் சிவையனை சமன்கொண்டு மிதிபாவல்காறுவிட்டு அரைத்து கெச்சக்காய்விதம் இருவேளையும் (௫-௭) நாள் கொள்ளவும்.

த்து இருவேளையாக பாகித்து கொடுக்கவும் இப்படி (உ-ஈ) நாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மேகசுரத்திற்கு.

நிலக்குமிழ்வேர் சுக்கு பனைவெல்லம் இம்மூன்றுப் சமன் போட்டு கியாமும்வைத்து யெட்டொன்றாக்க இருவேளையும் (ச-ரு) நாள் கொடுக்கவும்.

இருமல் (சு) க்கும்.

கண்டங்கத்திரிவித்து	பலம் - ௨
தேத்தான்வித்து	" ௨
தும்ராஷ்டகம்	" ௨
திப்பிவி	" ௨

இவைகளாகும் குரணித்து (உ-உ) பலம் தேன் அடுப்பேற்றி இச்சுரணத்தைக் கொட்டிக்கிளி யிரக்கவும் தேன்போதாவிட்டால் துளிதுளியாய்விட்டுக்கிளாவும் கொட்டைப்பாக்குவிதமாய் இருவேளையும் (ய) நாள் கொள்ளவும்.

நேத்திரவாய்விற்கு.

வெள்ளுள்ளி வசம்பு குப்பைமேனியிலே இவைகளை ரவி யிவிட்டு யிடித்து சாறுபிழிந்து உச்சியில் தேய்த்து சீயக்காய் கொதிப்பித்தெடுத்து தலைக்குவார்க்கவும் இப்படி (உ) நாட் கொடுத்து (ரு-சு) விசைவார்க்கவும் உத்தமமாம்.

கண்புகைச்சலுக்கு.

புவிபாரையில் வெங்காயம் பிரகம் இதையிடித்து சாறு பிழிந்து கண்ணிற் குத்திவரவும் தீரும்.

நமை சொரிக்கு.

பூவரசம்பட்டை (சு) பலம் யெடுத்து வெகிற வறைத்து (ஐ) படி நீராகாரத்திற்கரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி (ரு) நாள்பூ சொரிமை யிவைதீரும் ஆனால் (உ - ரு) விசை பேதியாகும்.

பேய் சொரிக்கு.

இந்துப்பு பொடித்து வெவிட்டரைத்து தலைமுதல் பாத மட்டில் பூசுவைத்து மருளாக் கால சீக்காய்கொதிப்பித்து அல்லது இலுப்பைபக்கடி சுட்டிவைத்து தலைமுதல் செய்யவும் தீரும்.

கால் வெடிப்புக்கு.

ஆலம்பால்	பலம் - ௨
மெழுகு	" ௨
கல்லுப்பு	" ௨
மஞ்சள்	" ௨
அரக்கு	" ௨
புராவெச்சம்	" ௨
கடல்தரை	" ௨

இவையாவும் காடிவிட்டரைத்து நீக்காங்கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு (ரு) தினம் பூசுவர வெடிப்புமாம்.

காலிற் புண்ணுக்கு.

வங்காளப்பச்சை	பனுவிடை - ௨
ஆவரசம்பட்டை	" ௨
பற்பாடகம்	" ௨
யீரூள்	" ௨
மீன்	" ௨

இவையாவும் கல்லத்திவிட்டு மைபோலரைத்து வெண் ணையிற் குழப்பி சிலையில் தவி காலிற்காணும்பிணங்களின்மே ல்போட்டுவது ஆகியிடு.

ஒட்டினப்புண்ணுக்கு.

செங்கொட்டை	விராகநிடை - க
மயில்துத்தம்	" க
வசம்பு	" உ.

இவைகளையிடித்துப் பொடித்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி புண்களின் மேற்றடவிவரத் தீரும்.

வெள்ளைகொருக்கு அற்றைப்புகடடிக்கு.

சரக்கொன்றைப்பட்டை சீரகம் இரண்டும் சமன்கொண்டு அறைத்து புன்னைக்காய்விதம் என்று ஆழாக்கு மோர்சாப்பிடவும் கடும்பத்தியம்.

வெள்ளைக்கு.

மிளகும் வெள்ளருகும் சமன்கொண்டரைத்து புனியங்கொட்டை பிரமாணம் இருவேளையும் (இ-ய) நாள் தின்னவும் வருத்தடிப்பு சுட்டபுளிகட்டவும்.

மஞ்சள்வெள்ளைக்கு.

முத்தின பிரண்டையை யிடித்து சார் பிழிந்து அதற்கு சமன் நல்லெண்ணெயிட்டு கலந்து (விசம்படி) பிரமாணம் சாப்பிடவும் இப்படி முனுநாள் கொள்ளவும் கடும்பத்தியம்.

தாமாவலக்கு.

எருமைசானியின்பால் எருமைத்தயிர் இரண்டின்கலந்து சீரகம் வெங்காயம் சமன்சேர்த்து ஷே தயிராலரைத்து எருமைப்பாவில் கலத் சாப்பிடவும்.

நரம்புசிலந்திக்கு.

எருக்கன்போக்கு (கூய) யெடுத்துவந்து பெருங்காயம்சமனிடிகூட்டி அறைத்து (இ-எ) நாள் கொள்ள நரம்புசிலந்தி மாறும்.

காதுநோய்க்கு.

கக்கு	உளுந்திடை - க
திப்பிலி	" க
கோஷ்டம்	" க
சயிந்தலவணம்	" க
முத்தக்காக	" க
வசம்பு	" க
உள்ளி	" க
கஞ்சாய்	" க
(க) யெருக்கிலைச்சா;	

நல்லெண்ணெய் ஒப்பல யெடுத்து ஷே சார்விட்டு மற்ற மருந்துகளையாவும் யிடித்து விந்திரகாயம்செய்துபோட்டு காசிபிரக்கி காதில் (உ-க) ஸுளிகிட எவ்வதகா துளையும் தீரும் (உ-க) வேளைவிடவும்.

பெரும்பாட்டிற்கு.

தென்னம்பாளையின் பூவெடுத்து அதில்பசும்பால் விட்டிடித்து பிழிந்து (ஹ) படியாதி (க) நாள் குழிக்கும் பெரும்பாட்டிற்கும்.

பழையபெரும்பாட்டுக்கு.

கெளதம்பையும் குருவரிசியும் சமனிடிகெட்டுண்டிடித்து மாவாக்கி பசுவெல்லம் போட்டு பிசைந்து தின்னக்காய்விதம் (க) நாள் ஆறுவேளை தின்னவும் தீரும்.

அதிகவாசத்திற்கு.

தம்பழ மேற்றோலீக்கி நடுபிடித்தின் சதையை யெடுத்துப்பிழிந்து அந்தசாற்றில் திப்பிலியைப் பொடித்துப் போட்டு மத்தித்து தின்னவும் (இ-எ-ய) நாள் தின்ன கவாசகா சயிருமம் துறந்தும்.

கால்வெடிப்புக்கு.

கண்ணாம்புதல் ஒருபடி கொண்மெந்து பாண்டத்திலிட்டு புதல்பால் நல்லெலும் வகைக்கு அறைபட்டவார்த்து அடுப்புப் பேற்றி கொதிக்கவைத்திராக்கி காலுக்கு வேறுபிடிக்கவும் இப்படி இருவேளையும் மூன்றுநாள் ஆறுவேளையாக வேறுபிடிக்கைசில் கால்வெடிப்புமாகும்.

இரைப்பிரும்புக்கு.

உயர்ந்த பிராந்தி ஒருபாயிண்டு கொண்மெந்து வாய்சிறு சாயுள்ள புட்டியிலுத்தி நாட்டுவெண்கரும் இரண்டுபலம்பொடித்துப்போட்டு கஸ்தூரி அரைவிடாகநிடை போட்டு குளிக் கிபிருவாய் கார்க்கடைத்து வைத்துக்கொண்டு மறுநாளுதையத்தில் தேக்கரண்டியாளவு யெடுத்துப் பிடிவும் இப்படி ஒரு மண்டலங்கொள்ள இரைப்பிரும்பல் வாசம் காசம் இவைநீரு ம்மூச்சாபத்தியம்.

திராப்பெருமூக்கு.

நாவல்மீத்தின்னோல் ஒதியன்மரத்தின்னோல் வகைக்கு ஒருபிடி கொண்மெந்து பஞ்சுபோல்நருக்கி அறைப்படி ஜெலத்தில் (ஊ) படியாகக்காச்சி வடித்து சாப்பிடவும் இப்படி (க) நாள் (க) வேளைகொள்ளவும் சாந்தியாம்.

மெருப்பாட்டுக்கு வேறு.

காவல்பட்டை ஒருபிடி பெருமைமோரில்பேகட்டு யிடிதுபிழிந்தகிரிபு பட்டைததுள் ஐந்துவிராகரிடைகலந்து மூன்றுநாள் ஆறுவேளை சாப்பிடவும் தீரும்.

காதுபுஷ்டிக்கு.

பேரிச்சங்காய்
குங்கிலியா
கிராமபு

கய
பலம்
க

ஜாதிக்காய்

ஜாபத்திரி

க
க

இவைகளையிடித்து தூளாக்கி வைத்துக்கொண்டு நெய் பேரிச்சங்காயையகிரி ஒத்தெயெடுத்துவிட்டு யிடித்துவைத்து இருநாள் வைத்துவொருகாயிலும் புகட்டி நானால்கட்டி பசும்பாய் அறைப்படி அடுப்பேற்றி நெய் காய்களைப்போட்டு வேகவைத்து யிரக்கும்போது தேன்சாஸ்படி ஊற்றிக்குவிக்கி யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு தினம் ஒருகாய்விதம் (சய) நாள் தின்னவும் இந்த நாற்பதுநாளும் பெண்மயக்கம் கூடாது லாகிரியாகாது மீன்கருவாடு சேரப்படாது டகைக்குட்டு தெடிப்படாது.

வீரிகுறித்திக்கு.

முருங்கைப்பு

சாபத்திரி

காயம்

அபின்

சுத்தித்துவிரித்தெவண்காரம்,

விராகரிடை - க

க

க

க

க

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு தேன் துளியுளியாய் விட்டரைத்து (யச) உருண்டையாக செய்து தினம் இருவேளையாக (எ) நாள் கொள்ளவும் இரவில் புனிப்பாகாது பால்விட்டு அன்னமருகவும் புகை புரி போகம் லாகிரி கவிச்ச இதக ளாகாது தித்திப்புண்டங்கள் யேராளமாய்த்தின்னவும் எட்டாது நாள் புணரவும்.

புணர்ச்சியில் பிரியமில்லாதவர்க்கு.

உடைக்காத பச்சைக்கடலையை நல்லெண்ணெயில் நன்குப் புரவைத்து ய-உய-கய-கடலைவிதம் அந்த நேரத்தில் தின்று வரவும் இப்படி ய-உய-கய - நாள் தின்னவும்.

வேறுவகை.

கரும்பும் தேத்தூன்கொட்டையும் சிறுநீர் நாவேறும் சமதி கொண்மெந்து இரட்டில் ஊவைத்தது கெச்சக்கா

ய்விதமின்னவும் இப்படி ய-உய-இருவேளாயுள் கொள்ள வெள்ளைமுதலானதும் நீங்கும் குடுஅகலும் புணர்ச்சிக்கு மா வல்கொடுக்கும்.

வெள்ளை பிரமியத்திற்கு.

செங்குப்பிலேசம் அனாயாழாக்கு அதில் பரிந்தயிரி ன் சூப்பாட்டுப்பிசைத்து தாலையில் முன்றுநாள் நின்று கடும் சத்திய மிருக்கவும்.

சீழ்பிரமியத்திற்கு.

அத்திப்பட்டை ஆவாரம்பட்டை பூவரசம்பட்டை நாவ லப்பட்டை கொன்றைமதப்பட்டை இளம்மநிடைகொண்டுவந் திடித்து குரணித்து தேனில்குழைத்துத் திண்ணவும் இருவே ளையும் (இ-ய) நாள் கொள்ள சீருபு.

சகலபிரமியத்திற்கும்.

செ மருந்துகள் குரணமாபுது அல்லது சார்களாகப் பிழித்து சமத்தி 2 விளக்கெண்ணெயிட்டு பரிசிச் செக்கைது ன் ஒருபலம்போட்டுக் கலந்து காச்சிவடித்து (௭-௯) நாள் நி ன் மாக சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்.

சிறுநீரில்யிரத்தங்கண்டால்.

நெருஞ்செய்ய ஒருபிடி பெருத்து செவ்விரி லுரி அ னைத்து தரைத்துக்குக் கவும் இருவேளையும் (இ-ய) நாள் கொ ள்ளவும்.

வருமுத்திரத்திற்கு.

வெள்ளாட்டி பரிசியை கொண்டுவந்து செ நோயாளியின் முத்திரத்தில் ஒருமாம் ஊரவைத்து பின்பெடுத்த முகிதா ரசாமிட்டு கரி வைத்துண்ணவும் இப்படி விடும் (ய-யஇ) நாள் கொள்ளவும்.

நீரொழுக்கிற்கு.

நன்றப்பண்ணுக்கு கோவையில சரியிடை கூட்டி அ னைரமிட்டு புரட்டு முணுநாள் கொடுக்கவும் சாத்திரம்.

படுக்கையில் சிருநீரங்கலுக்கு.

படுக்குநிலத்தில் அரிசிதெளித்து அதன்மேல் பாய்பே ட்டுபெடுக்க சிறுநீர்விட்டா அன்னிரிஞலுரிய அரிசியைகாலே யிலெடுத்து அதைத்து டைதட்டிச் சுட்டுத்தாவும் இப்படி (௩-௫) நாள் கொடுக்கவும்.

இரத்தமூலத்திற்கு.

யெருக்கன்மீழங்கு

பலம் - ௧

புழுங்கலரிசி

" ௧

உளுந்து

" ௨

இம்முன்று அநைப்பு புளிக்கவைத்து தோசைகட்டு யிருவேளையும் கொடுக்கவும் (௩-௫) நாள் கொடுக்கவும்.

வெட்டைக்கு.

நெருஞ்செய்யுன்று கொண்டுவந்து வேயிரிச்சி புன்கம்வா ஒருபலம்போட்டு உரவிவிட்டு விடித்த பால்பிழித் தால் அ னை யாழாக்கு விதம் (௩) நாள் கொடுக்கவும்.

பக்கருலைக்கு.

கன்னிக்கொழுந்தின்சார்

விரா-விடை - ௧

பூண்டுதலிம்

" ௧

காயம்

" ௧

வெழுந்துத் குழைப்பிக்கெடுக்கவும் இப்படி (௩) நாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மேககுலம்

புள்ளிவள்ளரு
பழம், முக்கலரிசி

பலம் - 2

இவையிரண்டும் அறைத்து அடைசுட்டு வென்னீர் உர்த்தி
க்கொண்டு ஒரு அடை தின்னவும் இதை இரட்டையாக யிரு
ளையும் குளிக்கும்போதெல்லாம் தின்னவும் இப்படி (உய) நாள்
(சுய) நாள் தின்றுவரவும் தீரும்.

இரத்தக்கழிச்சலுக்கு.

கலைமாண்கொம்பு மெல்லியது காசவி (உ) பணவிடை
யெடுத்து பசும்பால் ஆழாக்கில்போட்டு காச்சி எலுமிச்சம்பழ
ம் ஒருபத்தைபிழிந்து சாப்பிடவும் இப்படி (ஈ) நாள் கொள்ள
வும் இரத்தக்கழிச்சல் மாறும்.

அஜீரணத்திற்கு.

முருங்கைப்பட்டை

பலம் - 2

வெள்ளுள்ளி

" 2

சுக்கு

" 2

இம்.

" 2

கற்றழம்சோறு

" 2

ஒருபடி நீர் சட்டியிலுற்றி ஷே பருந்துகளை யிடித்துப்
போட்டு ஆழாக்கு அளவாக கண்டக்காச்சி கடுகு உளுந்து வ
கைக்கு ஒருவிராகநிடை துள்போட்டு கருபொடி கிளரி சாப்
பி. இம் அஜீரணம் முடிபத்தம் இவைதீரும்.

இருவாய்கட்டுக்கு.

தருஞ்சிப்பட்டையை யிடித்துக்காயவைத்து ருரணத்து
வென்னீர் பிசைந்து நாழிஜெலத்திற்கரைத்துக் காச்சி ஆழா
க்குயாழமாகக் காச்சி யிருவேளையும் குடிக்கவும்.

இரத்தசீதம்விழ்தலுக்கு.

அழிஞ்சிகேள்பட்டையை காயவைத்திடித்து அறகரினை
னீரிலரைத்துக் குடிக்கையில் சீதம் நீங்கும்.

கெணக்கழிச்சலுக்கு.

பாதளம்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு மாயிலைக்கொழுந்து இம்
முன்று சமயிடைகொண்டு அறைத்து புன்னகை நீர் கொ
டுக்கவும் உடனே காரயில்லாத சாதம் உடட்டவும் இப்படி இ
ருவேளையும் செய்ய கணக்கழிச்சல் நீங்கும்.

சீதமேதிக்கு.

கலியாணமுருக்கன்பட்டையை அறைத்து கன்னிபைய
ன் தயிறிற்குழப்பி மூன் லாவையும் தின்னவும் இப்படி - ௩
நாள் ஒன்பதுவேளை கொள்ளவும்.

தேக்கழிச்சலுக்கு.

நேதான (கால்பலா) காண்டுவந்து ஜெலத்தின்போட்டு
காரியபினை அதைசிலுப்ப தனாயேரியபின் தொட்டால்பினை
போலாகும் கற்கண்டுபொடி புலம் கூட்டி குச்சியினால் க
ன்றாய் கிளரி மெல்லியசலுவலில் வடிக்கட்டி சாப்பிடவும் இப்
படி ஒருமண்டலம் சாப்பிடவும்.

வெள்ளோக்கானத்திற்கு.

சுத்தா

என்றி.

ஏலம்

" ௩

மதரம்

" ௩

திப்பிலி

" ௨

இஞ்சி

" ௨

இவைபொடித்து ஆப்பாலில்சுலந்திட்டு வும் கலைக்க
வெள்ளோக்காளம் மயக்கம் பித்தம் இவை தீரும்.

அதிசாரத்திற்கு.

விளம்பிசினியை பொடித்து வேண்டியாட்டியெடுத்த
சரிபிடைகொம்பொரி பொடித்துப்போட்டு தேனில்குழப்பித்
தின்னவும் இருவேளையும் கொள்ளவும்.

சைவார்வாதத்திற்கு.

பச்சைதுவனா சமூலம்கொண்டுவந்து விடித்து சார்பிதி
ந்து செடியின்னேர் ஒருபிடியெடுத்து சாற்றலரைந்து ரு
டித்துவர வ - நாளில் வரதம் தீரும் இச்சாந்தியம்.

விப்புருதிக்கு.

சித்தாமணக்குப்பருப்பு முஞ்சள் யிருள்ரி மூன்றும் சமசி
டைகொண்டரைந்து எருக்கன்பாலில் குழைப்பிற் தாட்டியுமி
க்கும்பியில் புதைத்து வெந்தபிரித்து உண்ண விப்புரிதி
போம்.

மகாநாற்பிம்.

சுற்றமுதல் சோற்றையெடுத்து நல்லஜெலத்திலேயு
விசைகமுலி புண்டேக்காயளவெடுத்து பள்ளங்கோளி பணவி
டை கல்லூர்பற்றம் சுவத்துத்தின்னவா இப்படி எ - நாள் கா
லையில் தின்னவும் மேகச்சூடுதனை.

மேகசூடுதற்கு.

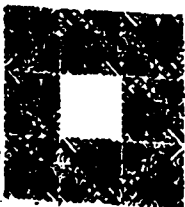
தேங்காய்ப்பாலில் சிறுசுரிஞ்சுள வேளையரைத்து புன்
னைக்காய்விதம் எ-ய-நாள்தின்னவும் மேகசாந்தியம்.

கபரோகந்தா.

வினாக்கிய கடுக்காப்பொடி செய்து வஸ்திரசூயமிட்
டெடுத்து கையான்சாற்றில் மந்தித்து கால்பலம்விதாய நாற்
பதிகாள் தின்னவும்.

வயித்தியகைமுறைகள்

உற்றிற்று.



வேலுமணிபுத்துண.

வயித்தியக்

கைமுறையினது

விஷய அட்டவணை.

விஷயம்.	பக்கம்.	விஷயம்.	பக்கம்.
பாபிரி.	4	காக்கே.	17
சகபேதி	9	அக்கினிநுமான்	0
குளிர்ச்சிபேதி	10	வரிகோட்சுழி	18
காடிபேதி	10	அமர்த்திந்கனுபானம்	19
வாததேகபேதி	0	குளிர்ச்சுனுபானம்	0
பித்ததேகபேதி	0	பித்தத்திந்கனுபானம்	0
சிலேட்டிமதேகபேதி	11	செரியாமக்க - னானம்	0
மேகதேகபேதி	0	சாதாரணபித்த அணு	20
வெள்ளீர்பேதி	0	விஷத்திந்கனுபானம்	0
கியாழபேதி	12	ஸ்சிசுன்மத்திற்கு	0
மலக்கட்டுபேதி	0	சூலைக்கனுபானம்	0
சிரங்குபேதி	0	கீர்பாண்டிக்கு	0
கிருமபேதி	0	ஜன்னிக்கு	0
கிருமபேதி	13	பாடித்தியத்திற்கு	0
கிருமபேதி	0	கரப்பாணுக்கு	21
கிருமபேதி	0	சத்தி - தத்திற்கு	0
கிருமபேதி	14	இருமனுக்கு	0
மகாபேதி	0	உஷ்ணத்திற்கு	0
வாதசிந்தாமணி	15	வயரெரிச்சலுக்கு	0
சக்கரபாணிசூளிகை	0	காச்சலுக்கு	0
கிரோஜனசூளிகை	16	கிராணிக்கு	0
கெகட்டுபேதி	0	தலைச்செரிக்கு	0
கரக்குளிகை	0	நாணமுறைகாச்சலுக்கு	22

விஷயம்.	பக்கம்.	விஷயம்.	பக்கம்.
வயது கடுப்பிற்கு	0	அண்டவாதயெண்ணை	0
தீராக்கடுப்பிற்கு	0	மேகத்தெண்ணை	0
சந்திவிமாத்திரை	0	தேங்காயெண்ணை	40
அனுபானம்	23	சேத்துமத்திற்கெண்ணை	0
மேத்திராதிகாபூர	0	உஷணத்திற்கெண்ணை	0
ஜன்னிசயித்தியத்திற்கு	0	குலைக்கெண்ணை	41
ஜலப்புமாத்திரை	24	சூன்மத்திற்கெண்ணை	42
கோரோஜனமாத்திரை	0	சித்தாதிரியெண்ணை	0
திருநாழிக்குளிகை	25	கலித்தாதியெண்ணை	43
லிங்கசெந்தூரம்	25	மரந்தையிலம்	45
பஞ்சமுகசெந்தூரம்	0	முண்டைகரப்பாணுக்கு	0
கல்லுளிகெந்தூரம்	27	புழுமோட்டிற்கு	46
சண்டமாறுதசெந்தூரம்	0	தலைப்பிழுமோட்டிற்கு	0
பஞ்சபாணசெந்தூரம்	0	மயிழமாணிக்கத்தையிலம்	0
அப்பிரேகசெந்தூரம்	28	இனாமபாணத்தையிலம்	47
கம்பூரசிலாசித்துப்பம்	29	ஜன்னித்தையிலம்	0
செனகாரப்பம்	30	ஜோட்பாக்குத்தையிலம்	48
பொட்டிலுப்புப்பம்	31	ஜெயபாயிவத்தையிலம்	49
கம்பூரப்பம்	31	விஷயாதியிலம்	0
இசைமுகப்பம்	0	சந்திரித்தையிலம்	50
தந்தநோய்ச்சூரம்	0	கெட்டியிலம்	0
வெள்ளைபாஷாணபம்	32	சேர்வீரலேகியம்	52
வெண்காரப்பம்	0	முயல்வலகியம்	0
துருகப்பம்	33	தேத்தடிங்கொட்டை	53
சூரப்பம்	0	வச்சிரகண்டிலேகியம்	0
பூரப்பம்	0	மூலத்திற்குலேகியம்	54
கெந்தூரப்பம்	34	மகாபூரணதிலேகியம்	0
தாங்ககட்டு	35	போஜனசந்திவி	55
லிங்கக்கட்டு	0	சித்திரையற்றவர்	57
பூரக்கட்டு	0	பித்தமயக்கத்திற்கு	0
பாஷாணக்கட்டு	36	ஜபேதிசூரணம்	58
பாஷாணக்கட்டு	0	நல்லாவிசைசூரணம்	0
நாக்குபூச்சியெண்ணை	37	குகேபிசூரணம்	0
கரப்பானெண்ணை	0	இரத்தபேதிசூரணம்	59
சர்வகரப்பானெண்ணை	38	திபனச்சூரணம்	0
தயிரெண்ணை	0	இங்குளாதிசூரணம்	0
குளிரத்தியெண்ணை	39	செஷயசூரணம்	60

விஷயம்.	பக்கம்.	விஷயம்.	பக்கம்.
தனிமூலிசூரணம்	0	இரைப்பிருமலுக்கு	0
பஞ்சாக்கினிசூரணம்	0	தீராப்பெரும்பாடுக்கு	0
சூலச்சூரணம்	61	பெரும்பாட்டுக்கு	0
வாலமிளகுசூரணம்	0	தாதுபுஷ்டிக்கு	0
மதனகாமேசுரசூரணம்	62	விரியவிர்த்திக்கு	71
மாங்கொட்டைசூரணம்	0	பிரியமில்லாதவர்க்கு	0
பித்தத்திற்குசூரணம்	63	வேறுவகை	0
வினாவாதத்திற்கு	64	வெள்ளைபிரியம்	72
அண்டவாய்வுக்கு	0	சீழ்பிரியத்திற்கு	0
வாதகுளமத்திற்கு	0	சகலபிரிப்பத்திற்கு	0
சேதகரத்திற்கு	65	நீர்த்து கண்டால்	0
வினாவாதத்திற்கு	0	வெகுமுத்தித்திற்கு	0
சூசிகவாய்விற்று	0	சீரோமுகுக்கு	73
நளிரகுளிருக்கு	0	படுக்கை	0
மேகசுரத்திற்கு	66	இரத்தமூலத்திற்கு	0
இருமலுக்கு	0	வெட்டைக்கு	0
நேத்திரவாய்விற்று	0	பக்ககுலைக்கு	0
கண்புகைச்சலுக்கு	0	மேககுலை	0
நமைச்சலுக்கு	57	இரத்தக்கழிச்சலுக்கு	0
பேய்சொரிக்கு	0	அஜீரணத்திற்கு	0
உலவெடிப்புக்கு	0	இருவாய்கட்டுக்கு	0
காலிற்புண்ணுக்கு	0	இரத்ததழ்விழ்ச்சலுக்கு	0
ஒட்டிபண்ணுக்கு	68	கெண்டிக்கழிச்சலுக்கு	75
வெள்ளைபொருக்கு	0	செபேதிக்கு	0
வெள்ளைக்கு	0	தேககழிச்சலுக்கு	0
மஞ்சள்வெள்ளை	0	வெள்ளைக்காளத்திற்கு	0
காமாலைக்கு	0	அதிகாரத்திற்கு	76
நரம்புசிலந்திக்கு	0	சைவரவாதத்திற்கு	0
காதுநோய்க்கு	69	விப்புருதிக்கு	0
பருப்பாட்டிற்கு	0	மேககப்பம்	0
பழம்பெரும்பாடு	0	மேகரோகத்திற்கு	0
அதிகவாசத்திற்கு	0	கபரோகந்திர	0
கால்வெடிப்புக்கு	70		